Bedienungsanleitung

KOCHFELD

DE

DE **Deutsch, 1**

DK Dansk, 11

FI Suomi, 21

NO Norsk, 31

SK Svenka, 41

ES Espanol, 51

TK 64 ID

Inhaltsverzeichnis

Installation, 2-3
Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 4
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 5-7
Einschalten des Kochfeldes
Einschalten der Kochzonen
Booster-Funktion
Ausschalten der Kochzonen
Programmierung der Garzeit
Sperre der Schaltelemente
Ausschalten des Kochfeldes
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes
Sicherheitsvorrichtungen

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 8
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 9
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Demontage des Kochfeldes

Technische Beschreibung der Modelle, 10

INDESIT

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch. Sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

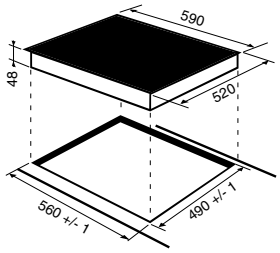
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss das für den Einbau bestimmte Möbelteil folgende Eigenschaften aufweisen:

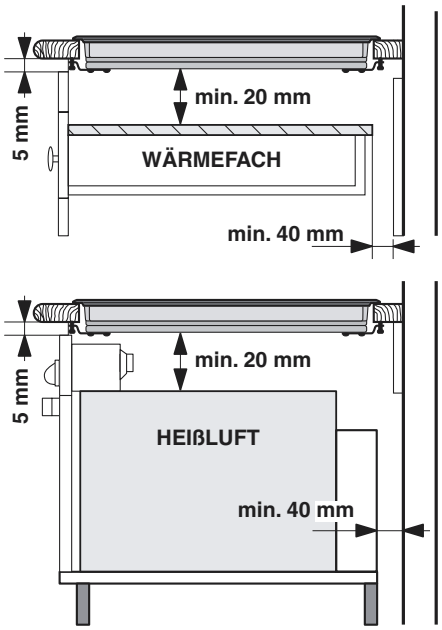
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ist zur Abdichtung ein Zwischenteil zwischen beiden Geräten zu installieren.
- Je nach dem zu installierenden Kochfeld (*siehe Abbildungen*) sind Arbeitsflächenausschnitte folgender Abmessungen vorzusehen:



Belüftung

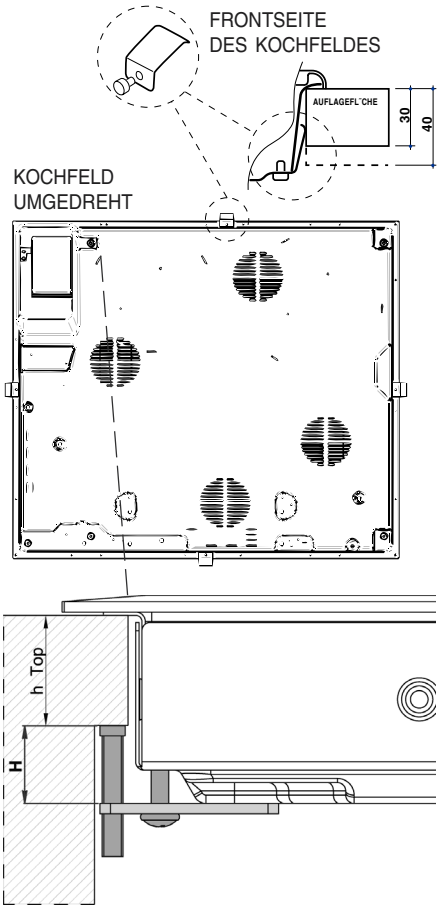
Um eine geeignete Belüftung zu gewährleisten und ein Überhitzen der angrenzenden Flächen zu vermeiden, muss das Kochfeld wie folgt angebracht werden:

- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand und von 600 mm von einer jeden anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.



Befestigung

Das Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden.
Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.



Die Länge der Regelschrauben der Befestigungsklammern wird vor Montage derselben eingestellt, und zwar je nach der Stärke der Auflagefläche:
- 30 mm: Schraube 17,55 mm;
- 40 mm: Schraube 7,55 mm.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:
1. Schrauben Sie die 4 Zentrierungsfedern mittels der vier kurzen, stumpfen Schrauben in die in der Mitte einer jeden Kochfeldseite befindlichen Lochbohrungen.
2. Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt ein, und zwar so, dass es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.
3. Für Kochfelder mit Seitenprofilen: Stecken Sie nach Einsatz des Kochfeldes in den Möbelausschnitt die 4 Befestigungshaken (ein jeder mit seinem Stift) in den umlaufenden unteren Rand des Kochfeldes, und schrauben Sie diese mittels der vier langen, spitzen Schrauben fest, bis das Glas an der Auflagefläche anhaftet.

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.

! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.

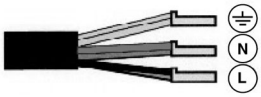
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben, ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Elektroanschluss

! Bei der Installation des Kochfeldes und der eines eventuellen Einbaubackofens müssen sämtliche Elektroanschlüsse getrennt vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um den Backofen, falls nötig, leichter herausziehen zu können.

Einphasenanschluss

Das Kochfeld ist mit einem bereits angeschlossenen Netzkabel ausgestattet und ist für einen Einphasenanschluss voreingestellt. Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

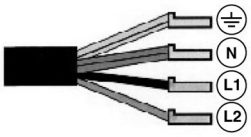
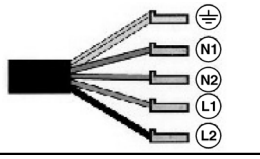
Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
230V 1+N ~ 50 Hz		⏚: gelb/grün; N: die 2 blauen Drähte zusammen L: braun zusammen mit schwarz

Andere Anschlussarten

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:

Netzspannung und -frequenz
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Trennen Sie die Drähte und schließen Sie sie gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏚: gelb/grün; N: die 2 blauen Drähte zusammen L1: schwarz L2: braun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏚: gelb/grün; N1: blau N2: blau L1: schwarz L2: braun

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm zwischenzuschalten.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:
- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

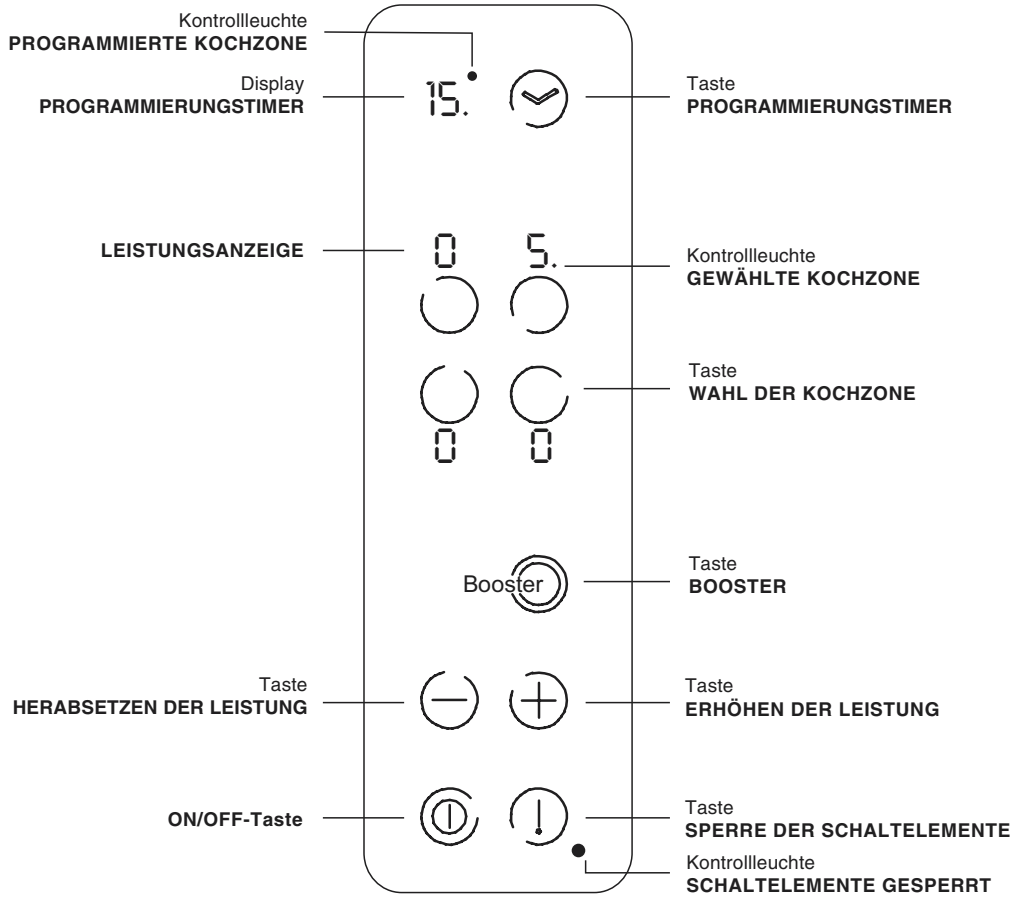
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Beschreibung des Gerätes

DE

Bedienfeld

Das hier beschriebene Bedienfeld dient nur als Beispiel, es handelt sich nicht unbedingt um eine genaue Widergabe des von Ihnen erworbenen Modells.



- **PROGRAMMIERUNGSTIMER**-Display: Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- **PROGRAMMIERUNGSTIMER**-Tasten: Mittels dieser Tasten kann die für jede Kochzone jeweils programmierte Zeit reguliert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE:** Diese zeigen an, dass die entsprechende Kochzone programmiert wurde (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **ON/OFF:** Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE:** Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT:** Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **BOOSTER:** Mittels dieser kann die Kochzonenleistung auf 3000 W erweitert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **GEWÄHLTE KOCHZONE:** Diese zeigt an, dass die der Kontrollleuchte entsprechende Kochzone gewählt wurde und die gewünschten Einstellungen demnach vorgenommen werden können.
- Taste **WAHL DER KOCHZONE:** Mittels dieser wird die gewünschte Kochzone gewählt.
- **LEISTUNGSANZEIGE:** Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG:** Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG:** Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).

Inbetriebsetzung und Gebrauch

INDESIT

DE

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

! Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes akustisches Signal. Nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste ⏻ (für ca. 1 Sekunde gedrückt halten) eingeschaltet.

Einschalten der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über einen Leistungsregler, bestehend aus zwei Tasten (- und +) aktiviert.

- Betätigen Sie die Taste ⊕, um die Kochzone einzuschalten; stellen Sie daraufhin mittels der Tasten ⊖ und ⊕ die gewünschte Leistung ein.
- Um sofort auf maximale Leistung einzustellen, drücken Sie kurz auf die Taste ⊖.

Booster-Funktion

Zur Beschleunigung der Aufheizzeit der hinteren Kochzonen kann durch Drücken der Taste Booster die Boosterfunktion zugeschaltet werden. Auf dem Display „Leistungsanzeige“ erscheint die Anzeige “P”. Diese Funktion erweitert die gewählte Kochzone auf 3000 W.
Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Sobald die Boosterfunktion zu einer der hinteren Kochzonen zugeschaltet wird, wird die Heizleistung der entsprechenden vorderen Kochzone, für die Zeit, für die die Boosterfunktion in Betrieb bleibt, auf eine maximale Leistung von 600 W herabgesetzt. (Beispiel: Wurde die Boosterfunktion der hinteren linken Kochzone aktiviert, sinkt die Leistung der vorderen linken Kochzone.)

Ausschalten der Kochzonen

- Drücken Sie die Taste ⊖: Die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Ausschalten der Kochzone.
- Oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⊖ und ⊕: Die Leistung sinkt sofort auf 0, die Kochzone wird ausgeschaltet.

Programmierung der Garzeit

! Sämtliche Kochzonen können für eine Garzeit von 1 – 99 Minuten programmiert werden.

1. Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Wahltaste.
2. Stellen Sie die Gartemperatur ein.
3. Drücken Sie die Programmiertaste ⏲.
4. Stellen Sie über die Tasten “-” und “+” die gewünschte Garzeit ein.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste ⏲.

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.
Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.

Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste 🔒, dann werden die Schaltelemente gesperrt. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf.
Zu weiteren Einstellungen (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen) müssen die Schaltelemente erst wieder freigegeben werden. Drücken Sie die Taste 🔒 für einige Sekunden; die Kontrollleuchte erlischt, die Schaltelemente werden freigegeben.

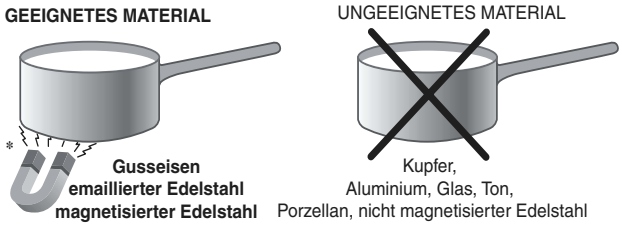
Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste ⏻ wird das Kochfeld ausgeschaltet.
Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein, bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um das Kochfeld wieder einschalten zu können, müssen die Schaltelemente vorher entsperrt werden.

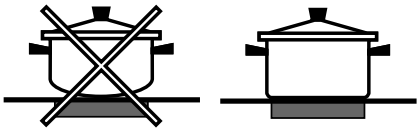
DE

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

! Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet. Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen aus: Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen. Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit eines Kochgeschirrs.



So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt.



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.

- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße. Das Blinken der Anzeigeleuchte kann Folgendes signalisieren:
- ungeeignetes Kochgeschirr,
- ein zu geringer Topfdurchmesser,
- der Topf wurde abgenommen.

Restwärmeanzeigen

Die neben den entsprechenden Kochzonen befindlichen Restwärmeanzeigen bleiben auch nach Ausschalten noch so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der entsprechenden Heizelemente unter 60°C sinkt, um Sie auf die Gefahr, sich verbrennen zu können, aufmerksam zu machen.

Überhitzung

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf dem Display erscheint die Anzeige "—". Diese Meldung erlischt, und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Sicherheitsautomatik

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls erscheint auf dem Display die Anzeige „0".
Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 3 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 10 Stunden.

Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
1-2	10 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5-6	3 Stunden
7-8	2 Stunden
9	1 Stunde

Tonsignal

Einige Anomalien, wie:
- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf eine Taste, können die Ursache für ein Warnsignal sein. Um das Warnsignal auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden. Befindet sich das Kochfeld in einem solchen Zustand, werden die Schaltelemente automatisch gesperrt: Zum Entsperren der Schaltelemente drücken Sie die Taste ⏻, die Einstellungen werden beibehalten. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
-73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
-89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
-93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Allgemeine Sicherheit

! Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.
! Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischer Implantate: Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit.Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen verwendeten elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, Letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien.
  Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich. Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss Letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein. In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers zu wenden.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.

- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.

- Starke Verschmutzungen lassen sich mit dem mitgelieferten Schaber entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.

! Der mitgelieferte Schaber ist äußerst scharf: Seien Sie bitte vorsichtig beim Gebrauch desselben.

- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.

- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.

- Achten Sie bitte darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Edelstahlrahmen (nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf vorhanden sein.
Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

! Einige Kochfelder sind mit einem Aluminiumrahmen versehen, der Edelstahl sehr ähnlich ist. Verwenden Sie bitte keine Produkte zur Reinigung und Entfettung, die nicht für Aluminium geeignet sind.

Demontage des Kochfeldes

Sollte sich die Abnahme des Kochfeldes als erforderlich erweisen, verfahren Sie bitte wie folgt:
1. Schrauben Sie die Schrauben aus, die zur Befestigung der seitlichen Zentrierungsfedern dienen;
2. lockern Sie die Schrauben der Eck-Befestigungsbügel;
3. nehmen Sie das Kochfeld aus dem Möbelausschnitt heraus.

! Wir empfehlen dringlich, Innenmechanismen nicht eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie bei Störungen bitte den Kundendienst.

Technische Beschreibung der Modelle

DE

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens. Im Gegensatz zu traditionellen Kochzonen wird bei Induktionsbeheizung die Kochzone nicht erhitzt: Die Hitze wird direkt im Innern des Topfes erzeugt, Voraussetzung dafür ist lediglich ein Kochtopf mit Boden aus magnetisiertem Material.

Kochfelder	**TK 64 ID**
Kochzonen	**Leistung (W)**
Hinten rechts	I 1800 - B 3000*
Vorne rechts	I 1200 - 600 wenn hi. re.*
Hinten links	I 1200
Vorne links	I 1800
Gesamtleistung	6600

Legende:

I = Einfache Induktions-Kochzone

B = Booster: Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 3000 W erhöht werden.

* = Die maximale Leistung wird auf 600 W begrenzt, solange die Boosterfunktion für die entsprechende hintere Kochzone eingeschaltet bleibt (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).

Brugervejledning

KOGEFLADE

DK

DE Deutsch, 1

DK **Dansk, 11**

FI Suomi, 21

NO Norsk, 31

SK Svenka, 41

ES Espanol, 51

TK 64 ID

Oversigt

Installation,1 2-13
Placering
Elektrisk tilslutning

Beskrivelse af apparatet, 14
Betjeningspanel

Start og brug, 15-17
Sådan tændes kogefladen
Sådan tændes kogezonerne
Booster-funktion
Sådan slukkes kogezonerne
Programmering af tilberedningens varighed
Blokering af betjeningsknapper
Sådan slukkes kogefladen
Praktiske råd ved brug af apparatet
Sikkerhedsanordninger

Forskrifter og råd, 18
Generelt om sikkerheden
Bortskaffelse

Vedligeholdelse, 19
Afbrydelse af strømmen
Rengøring af apparatet
Afmontering af kogefladen

Teknisk beskrivelse af modellerne, 20

INDESIT

Installation

DK

! Det er vigtigt at opbevare dette hæfte et sted, så det nemt kan konsulteres. Hvis apparatet sælges, overdrages eller flyttes, skal man sørge for, at brugervejledningen følger med, så den nye ejer kan få oplysninger om apparatets funktion og eventuelle advarsler.

! Læs omhyggeligt instruktionerne: De indeholder vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhed.

Placering

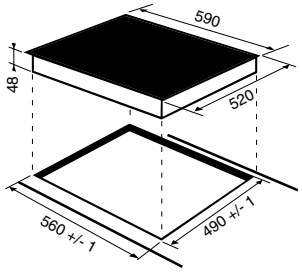
! Emballagen må ikke betragtes som legetøj til børn, og den skal bortskaffes i henhold til bestemmelserne om sortering af affald (*se afsnittet Forskrifter og råd*).

! Installationen skal udføres i overensstemmelse med instruktionerne og af en kvalificeret tekniker. En fejlagtig installation kan medføre personskade, skader på dyr samt materielle skader.

Indbygning

For at ovnen skal kunne fungere korrekt, skal indbygningselementet være egnet dertil.

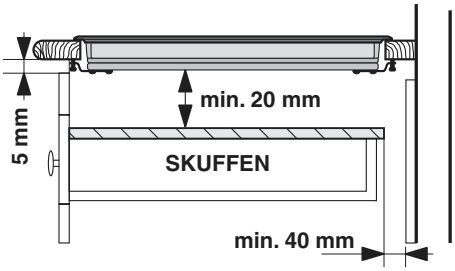
- Støttefladen skal være lavet i varmebestandigt materiale og skal kunne tåle en temperatur på ca. 100°C.
- Hvis man ønsker at installere kogefladen over en ovn, skal ovnen være udstyret med afkølingssystem og forceret ventilation.
- Undgå at installere kogefladen oven på en opvaskemaskine. Ved behov skal man lægge et tæt skilleelement mellem de to apparater.
- Alt efter den kogeflade, man ønsker at montere (*se figuren*), skal skabet have følgende mål:

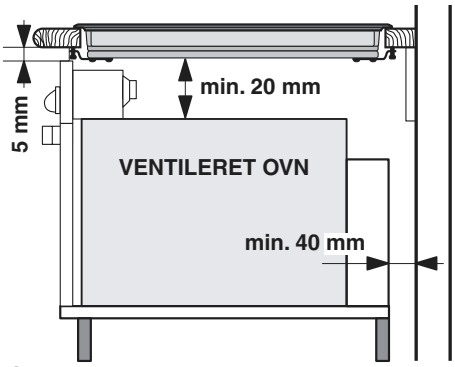


Ventilation

For at tillade en tilstrækkelig ventilation og undgå overopvarmning af de tilstødende overflader, skal kogefladen placeres:

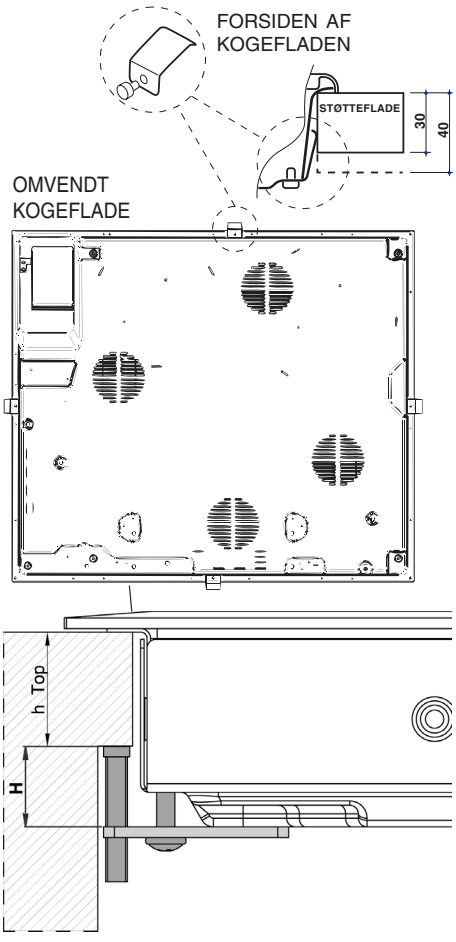
- Kogefladen skal placeres i en afstand på mindst 40 mm fra væggen bagved og 600 mm fra enhver anden lodret overflade, således at der sørges for korrekt ventilation, og man undgår overopvarmning af overfladerne rundt om apparatet.
- på en måde, så der er minimum 20 mm afstand fra indbygningselementet og køkkenelementet nedenunder.





Fastgøring

Kogefladen skal installeres på en helt plan støtteoverflade. Eventuelle deformeringer, forårsaget af forkert fastgøring, kan ændre kogefladens karakteristika og ydeevne.



Længden på skruerne til fastgøringskrogene skal indstilles inden de monteres ud fra tykkelsen på støtteoverfladen:
- Tykkelse på 30 mm: skrue 17,55 mm
- Tykkelse på 40 mm: skrue 7,55 mm.

Benyt følgende fremgangsmåde:
1. Spænd de 3 centreringsfjedre i de tilhørende huller i midten af hver af kogefladens sider ved hjælp af skruerne uden hoved.
2. Anbring kogefladen i køkkenelementet, centrér den og tryk på omkredsen af kogefladen indtil den er plan med køkkenelementets overflade.
3. På kogeflader med sideprofiler: Efter at have monteret kogefladen i elementet, skal man placere de 4 fastgøringskroge (med hver sin stift) på kogefladens inderkreds, og skrue dem fast med de lange skruer, indtil glasset slutter helt tæt mod støttefladen.

! Det er vigtigt, at skruerne til centreringsfjedrene kan nås.

! I overensstemmelse med sikkerhedsreglerne, må der ikke være mulighed for eventuelle kontakt med de elektriske dele, når ovnen er på plads.

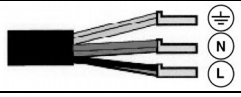
! Alle sikkerhedsdele skal være monteret på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.

Elektrisk tilslutning

! Den elektriske tilslutning af kogefladen og en evt. tilslutning af en indbygningsovn skal udføres separat, både på grund af sikkerhedsmæssige årsager, men også for at gøre det nemmere at trække ovnen ud igen.

Enfaset tilslutning

Kogefladen er udstyret med et forsyningskabel, der allerede er tilsluttet og klargjort til enfaset tilslutning. Udfør tilslutningen af ledningerne i overensstemmelse med de følgende tabeller og tegninger:

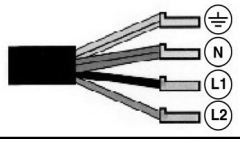
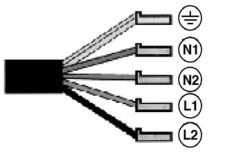
Spændingstype og frekvens på forsyningsnet	Elektrisk kabel	Tilslutning af ledninger
230V 1+N ~ 50 Hz		⏚: gul/grøn; N: de 2 blå ledninger sammen L: brun sammen med sort

Andre typer tilslutninger

Hvis det elektriske anlæg har en af følgende egenskaber:

Spændingstype og frekvens på forsyningsnet
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Del kablerne og udfør forbindelsen af ledningerne i overensstemmelse med de efterfølgende tabeller og tegninger:

Spændingstype og frekvens på forsyningsnet	Elektrisk kabel	Tilslutning af ledninger
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏚: gul/grøn; N: de 2 blå ledninger sammen L1: sort L2: brun
400V - 2+2N ~ ı 50 Hz		⏚: gul/grøn; N1: blå N2: blå L1: sort L2: brun

Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Ved direkte tilslutning til forsyningsnettet, skal der indsættes en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm mellem apparatet og forsyningsnettet.

! Installatøren er ansvarlig for en korrekt elektrisk tilslutning samt overholdelse af sikkerhedsreglerne.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:
- at stikkontakten har jordforbindelse og er i overensstemmelse med loven,
- at stikkontakten kan bære apparatets maksimale spændingsbelastning, som angivet på typeskiltet på kogefladen,
- at forsyningsspændingen ligger inden for værdierne, som angivet på typeskiltet,
- at stikkontakten passer til apparatets stik. I modsat fald skal man udskifte stikkontakten eller stikket. Undgå anvendelse af forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.

! Når apparatet er installeret, skal man nemt kunne nå ind til både ledning og stikkontakt.

! Ledningen må ikke bøjes eller trykkes sammen.

! Ledningen skal regelmæssigt kontrolleres og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.

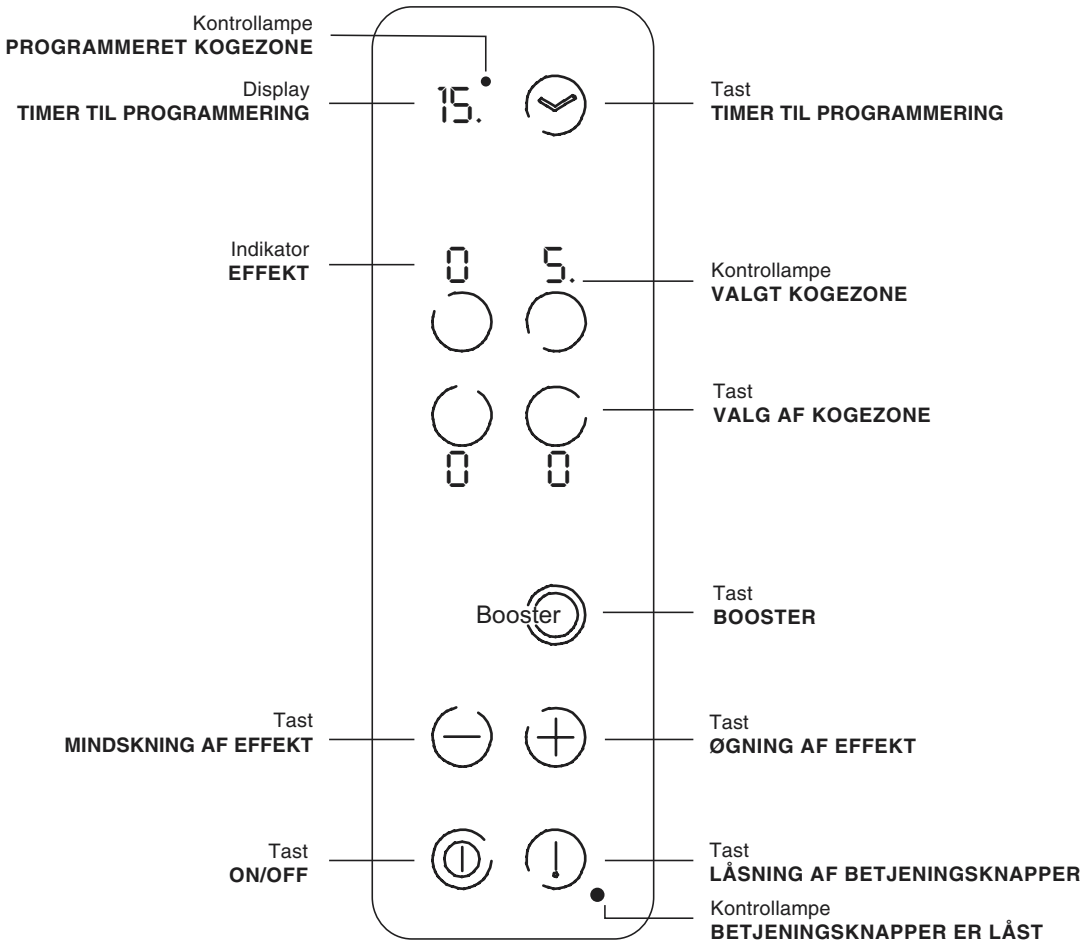
! Virksomheden fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse regler ikke overholdes.

Beskrivelse af kogefladen

DK

Betjeningspanel

Betjeningspanelet, som beskrives her, har til formål at give eksempler på betjeningen: Det er evt. ikke helt magen til den købte model.



- Displayet **TIMER TIL PROGRAMMERING** viser den valgte programmering (*se Start og brug*).
- Taster til **TIMER TIL PROGRAMMERING** til at ændre programmeringen på hver kogezone (*se Start og brug*).
- Kontrollamper for **PROGRAMMERET KOGEZONE** angiver, at den pågældende kogezone er blevet programmeret (*se Start og brug*).
- **ON/OFF** tast til at tænde og slukke for kogefladen.
- Tast til **BLOKERING AF BETJENINGSKNAPPER**, som forhindrer at indstillingerne på kogefladen ændres ved et uheld (*se Start og brug*).
- Kontrollampe for **BLOKERING AF BETJENINGSKNAPPER**, som angiver, at knapperne er låst (*se Start og brug*).
- **BOOSTER** tast til at tænde overforsyning - 3000 W – af kogezonen (*se Start og brug*).
- Kontrollampe for **VALGT KOGEZONE** angiver, at den pågældende kogezone er blevet valgt og kan reguleres.
- Tast til **VALT AF KOGEZONE** til valgt af den ønskede kogezone.
- Indikator for **EFFEKT**, der synligt angiver det opnåede varmeniveau.
- Tast til **FORØGELSE AF EFFEKTEN** til at tænde for kogefladen og regulere effekten (*se Start og brug*).
- Tast til **REDUCERING AF EFFEKTEN** til at regulere effekten og slukke for kogezonen (*se Start og brug*).

! Den lim, der er påført pakningerne under opmagasineringen, efterlader rester af fedtstof på glasset. Inden apparatet tages i brug, anbefales det at rengøre glasset med et egnet rengøringsmiddel, der ikke indeholder slibemidler. I de første funktionstimer kan der eventuelt fornemmes en lugt af gummi, der dog snart vil forsvinde.

! Når den elektriske tilslutning af kogefladen udføres, lyder et kort lydsignal efter nogle sekunder. Herefter er det muligt at tænde for kogefladen.

Sådan tændes kogefladen

Man tænder for kogesektionen ved at holde knappen ⏻ nede i et sekund.

Sådan tændes kogezonerne

Hver kogezone aktiveres ved hjælp af effektreguleringsanordningen, der består af to taster (- og +).

- Tryk på tasten ⊕ for at tænde for kogezonen, og indstil derefter den ønskede effekt ved hjælp af tasterne ⊖ og ⊕.

- For direkte indstilling til maksimal effekt, skal man trykke kort på tasten ⊖.

Booster-funktion

For at fremskynde opvarmningen er det for de bageste kogezoner muligt at aktivere booster-funktionen ved at trykke på tasten Booster. På effektdisplayet vises et "P". Denne funktion overforsyner den pågældende kogezone med 3000 W.
Booster-funktionen standser automatisk efter 4 minutter. Så længe booster-funktionen er aktiveret på en af de bageste kogezoner, vil kogezonen foran være begrænset til en maksimal effekt på 600 W (f.eks. hvis boosteren er aktiveret på den bageste venstre plade, sænkes effekten på den forreste venstre plade).

Sådan slukkes kogezonerne

- Tryk på tasten ⊖. Kogezonens effekt mindskes langsomt og slukkes derefter helt.
- Eller tryk samtidigt på tasterne ⊖ og ⊕. Effekten stilles straks på 0, og kogezonen slukkes.

Programmering af tilberedningens varighed

! Det er muligt at programmere alle kogezoner til en varighed mellem 1 og 99 minutter.

1. Vælg den pågældende kogezone ved hjælp af den tilsvarende vælgerknap.
2. Indstil temperaturen.
3. Tryk på programmeringstasten ⏲.
4. Indstil den ønskede kogetid ved at trykke på tasterne "+" og "-".
5. Bekræft valget ved at trykke på tasten ⏲.

Timeren starter med det samme med at tælle nedad. Når den programmerede kogetid er færdig, høres et lydsignal (i et minut), og kogezonen slukker.
Gentag fremgangsmåden som ovenfor beskrevet for hver zone, der skal programmeres.

Blokering af betjeningsknapper

Når kogefladen er tændt, kan man låse betjeningspanelet for at undgå risiko for utilsigtede indstillinger (foretaget af børn, eller på grund af rengøring etc.) Ved tryk på tasten 🔒 låses betjeningsknapperne og kontrollampen over tasten tænder.
For igen at foretage indstillinger (f.eks. afbryde tilberedningen) skal man låse knapperne op. Tryk igen kort på knappen 🔒. Kontrollampen slukker og betjeningsknapperne låses op.

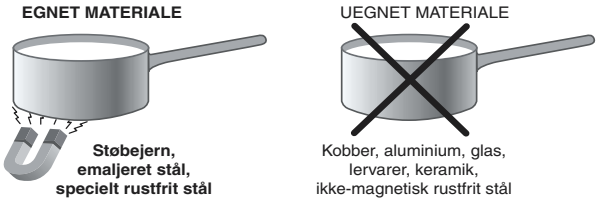
Sådan slukkes kogefladen

Tryk på knappen ⏻ for at slukke apparatet.
Hvis apparatets betjeningsknapper er låst, vil de fortsat være låst, selvom kogefladen slukkes og tændes igen. For at tænde kogefladen igen skal man først låse betjeningsknapperne op.

DK

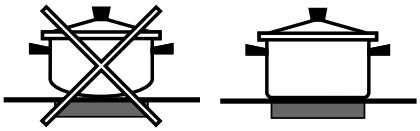
Praktiske råd ved brug af apparatet

! Benyt gryder og pander af materiale, der er kompatibelt med induktionsprincippet (ferromagnetisk materiale). Der anbefales brug af gryder og pander i: støbejern, emaljeret stål eller specielt rustfrit stål til induktion. For at sikre sig, at en gryde eller pande er egnet til brug, kan man foretage en prøve ved hjælp af en magnet.



Sådan opnår man den bedst mulige ydelse for kogefladen:

- Grydernes bund skal være flad og med en betydelig tykkelse, således at man kan være sikker på, at de ligger korrekt på varmeoverfladen.



- Anvend gryder med en tilstrækkelig stor diameter til at dække kogezonen helt, således at man får fuldt udbytte af al varmen.

- Sørg for, at bunden af gryden er helt tør og ren. På denne måde sikres en korrekt tilpasning og en lang levetid, både for kogefladen og for selve gryderne.

- Undgå at anvende de samme gryder, som anvendes på gasblus. Gasblussenes varmekoncentration kan medføre, at gryderne bliver deforme og ikke passer til kogezonerne.

Sikkerhedsanordninger

Registrering af køkkentøj

Alle kogezonerne er udstyret med en anordning til registrering af gryden. Kogezonen udsender kun varme, når den kan registrere tilstedeværelsen af en gryde med egnede dimensioner for den specifikke kogezone. Hvis kontrollampen blinker, kan det betyde følgende:

- Gryden er ikke egnet.
- En gryde med utilstrækkelig diameter.
- Gryden er blevet løftet.

Indikator for resterende varme

Så længe temperaturen på kogezonerne er over 60° C, også efter at de er slukket, forbliver indikatorerne for resterende varme ved siden af den pågældende kogezone tændt for at forebygge mod risikoen for forbrændinger.

Overopvarmning

I tilfælde af overopvarmning af apparatets elektroniske komponenter, slukkes kogefladen automatisk, og på effektdisplayet vises "—". Denne meddelelse forsvinder, og kogefladen kan igen benyttes, når temperaturen falder til et normalt niveau.

Sikkerhedsafbryder

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsafbryder, som automatisk slukker for kogezonerne, når temperaturen når op over grænsen for brug ved et bestemt effektniveau. Når sikkerhedsafbryderen aktiveres, viser displayet meddelelsen "0".
Eksempel: Den bageste højre zone er indstillet på 5, mens den forreste venstre zone er indstillet på 2. Den bageste højre zone slukker efter 3 timer og den forreste venstre zone efter 10 timer.

Effektniveau	Begrænset funktionstid
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

Lydsignal

Visse situationer, såsom:

- en genstand (gryde, bestik etc.), der har befundet sig i mere end 10 sekunder på området med betjeningsknapper,
- spild af væsker i området med betjeningsknapper,
- hvis en tast trykkes ned for længe, kan der evt. blive udsendt et lydsignal. Fjern årsagen til fejlfunktionen for at afbryde lydsignalet. I sådanne situationer låses betjeningsknapperne automatisk. For at låse dem op, skal man trykke på tasten ⏻. Indstillingerne forbliver uændret. Hvis årsagen til fejlen ikke fjernes, vil lydsignalet blive ved og kogefladen slukkes.

Forskrifter og råd

DK

! Apparatet er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser. Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og skal læses omhyggeligt.

CE Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
-73/23/EØF af 19/02/73 (Lavspænding) og senere ændringer,
-89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer,
-93/68/EØF af 22/07/93 og senere ændringer.

Generelt om sikkerheden

! Kontrollér, at luftindtaget gennem risten i blæseren aldrig er tilstoppet. Indbygningsfladen skal have en passende ventilation til nedkøling af de elektroniske komponenter.
! Det frarådes, at installere induktionskogefladen oven på en flade med et køleskab under (på grund af varmen) eller med en vaskemaskine (på grund af vibrationerne). Den nødvendige plads til ventilation af de elektroniske elementer vil være utilstrækkelig.

- Apparatet er udviklet til ikke professionel brug i almindelige hjem.
- Det må ikke installeres udendørs, heller ikke på et sted med læ, da det er farligt at lade det stå udsat under regn og uvejr.
- Undgå at røre ved apparatet, hvis du er barfodet eller har våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Apparatet må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte. Anvend ikke kogefladen som underlag eller som spækbræt.
- Den glaskeramiske overflade kan modstå stød, men den kan blive ødelagt (eller muligvis revne), hvis den rammes med en spids genstand, som for eksempel et stykke værktøj. Hvis det sker, skal man straks afbryde apparatet fra forsyningsnettet og henvende sig til serviceafdelingen.
- Hvis kogefladens overflade er revnet, skal man slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Sørg for, at forsyningsledningerne fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med kogefladens varme dele.
- Husk på, at kogezonerne bliver ved med at være varme i mindst tredive minutter efter de slukkes. Den resterende varme angives af en indikator (*se Start og brug*).
- Hold genstande, der kan smelte, på afstand af kogezonerne, som for eksempel genstande i plastik, aluminium eller produkter med et højt indhold af sukker. Vær særlig opmærksom på emballage og plastik- og aluminiumsfolie. Hvis de efterlades på en varm eller lun kogeflade kan de forårsage alvorlig skade på kogefladen.
- Placér altid gryder og pander med håndtagene vendt ind mod midten af kogefladen, for at undgå at de stødes ved et uheld.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Læg aldrig metalgenstande på kogefladen (såsom knive, gafler, skeer, låg), da de kan blive varme.
- **Advarsel til folk med pacemaker eller andre aktive, implantable medicinske anordninger:** Kogefladen er i overensstemmelse med gældende lovgivning på området for elektromagnetisk støj. Produktet overholder derfor til fulde alle lovkrav (direktiv 89/336/EØF). Det er udviklet, så det ikke skaber støj for andre elektriske apparater i brug, såfremt disse også er i overensstemmelse med ovennævnte lovgivning.
  Induktionskogefladen danner kortrækkende elektromagnetiske felter.
  For at undgå enhver risiko for støj mellem kogeflade og pacemaker, er sidstnævnte konstrueret i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Vi kan derfor garantere, at vores produkt opfylder alle krav på dette område. For yderligere oplysninger om overensstemmelse eller eventuelle kompatibilitetsproblemer, bedes man henvende sig til egen læge eller til producenten af pacemakeren.

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet. Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) foreskriver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med almindeligt byaffald. Apparaterne skal indsamles særskilt for at optimere omfanget af genanvendelse og genbrug af materialerne og for at forhindre eventuel skade på helbred og miljø.
  Affaldssymbolet er påtrykt alle produkter for at minde om, at de skal indsamles separat.
  For yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af husholdningsapparater kan man rette henvendelse til den offentlige renovation eller til forhandleren.

Vedligeholdelse

Afbrydelse af strømmen

Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

Rengøring af apparatet

! Undgå at anvende slibende eller ætsende rengøringsmidler, såsom rensemidler til grill og ovn, pletfjernere og rustfjernelsesprodukter, rengøringsmidler i pulverform eller svampe med slibende overflade, da det kan ødelægge overfladen.

! Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højt tryk til rengøring af apparatet.

- Ved almindelig vedligeholdelse er det tilstrækkeligt at vaske kogefladen med en fugtig svamp, og derefter tørre den af med almindelig køkkenrulle.

- Hvis kogefladen er specielt snavset, skal den gnides med et specialprodukt til rengøring af overflader af glaskeramik, skylles og derefter aftørres.

- Ved madrester, der er svære at fjerne, skal man anvende den specielle skraber, der leveres med apparatet. Udfør rengøringen så hurtigt som muligt, uden at afvente den fuldstændige afkøling af apparatet, for at undgå skorpedannelser. Man får optimale resultater ved anvendelse af en speciel svamp med tråd af rustfrit stål til overflader af glaskeramik, hvis svampen fugtes med vand og sæbe.

! Den medfølgende skraber er skarp: Vær forsigtig, når den anvendes.

- Hvis et stykke plastik eller sukker ved et uheld er smeltet på kogefladen, skal det straks fjernes ved hjælp af en skraber, mens overfladen stadig er varm.

- Når kogefladen er ren, kan den behandles med et specialprodukt til vedligeholdelse og beskyttelse. Det usynlige overfladelag, som dette produkt efterlader, beskytter ved udflydning af væsker under tilberedning af mad. Disse handlinger skal udføres, når apparatet er en smule varmt eller helt koldt.

- Husk altid at skylle med rent vand og tørre kogefladen grundigt af: Rester af produkterne kan nemlig danne skorper ved næste tilberedning af mad.

Rustfri stålramme (kun på modeller med ramme)

Der kan komme mærker på rustfrit stål, hvis der efterlades vand med meget højt kalkindhold på det i længere tid eller hvis der anvendes rengøringsprodukter, der indeholder fosfor.
Efter rengøring af overfladen, anbefales det at skylle med rigelige mængder vand og tørre grundigt efter. Hvis der bruges vand, skal det hurtigt tørres omhyggeligt op igen.

! Nogle kogeflader har en ramme i aluminium, der minder om rustfrit stål. Anvend ikke rengøringsprodukter, der ikke er egnet til aluminium.

Afmontering af kogefladen

Hvis det er nødvendigt at afmontere kogefladen, skal man gøre følgende:
1. Fjern skruerne, der fastgør centreringsfjedrene på siderne.
2. Løsn skruerne på vinkelbeslagene.
3. Tag kogefladen ud af køkkenelementet.

! Det anbefales, at man ikke foretager indgreb i de indvendige mekanismer for at forsøge at udføre reparationer. Kontakt servicecenteret i tilfælde af fejlfunktion.

Teknisk beskrivelse af modellerne

DK

Induktionssystemet er den hurtigste kogeproces der findes. I modsætning til traditionelle kogeplader opvarmes kogezonerne ikke. Varmen dannes direkte i gryden, der nødvendigvis skal have en bund af ferromagnetisk materiale.

Kogeflade	**TK 64 ID**
Kogezoner	**Spænding (i W)**
Bageste til højre	I 1800 - B 3000*
Forreste til højre	I 1200 - 600 se bageste til højre*
Bageste til venstre	I 1200
Forreste til venstre	I 1800
Samlet effekt	6600

Oversigt:

I = kogezone med simpel induktion

B = booster: kogezonen kan overforsynet med 3000 W

* = den maksimale effekt er begrænset til 600 W, indtil boosteren i den pågældende bageste kogezone aktiveres (*se Start og brug*).

Bruksanvisning

PLATE

NO

DE Deutsch, 1

DK Dansk, 11

FI Suomi, 21

NO **Norsk, 31**

SK Svenka, 41

ES Espanol, 51

TK 64 ID

Innholdfsfortegnelse

Installasjon, 32-33
Plassering
Elektrisk tilkopling

Beskrivelse av apparatet, 34
Kontrollpanel

Oppstart og bruk, 35-37
Slå på platetoppen
Slå på kokeplatene
Funksjon booster
Slå av kokeplatene
Programmering av en koketid
Forrigling av kontrollene
Slå av platetoppen
Praktiske råd om bruken av hvitevaren
Sikkerhetsanordninger

Forholdsregler og råd, 38
Generell sikkerhet
Avhending

Hvordan vedlikeholde og ta vare på hvitevaren, 39
Kople fra strømtilførselen
Rengjøring av apparatet
Demontere platen

Teknisk beskrivelse av modellene, 40

INDESIT

Installasjon

NO

! Det er viktig å ta godt vare på håndboken, for å ha den klar ved senere behov. Dersom man selger, gir bort eller flytter apparatet, må man sørge for at bruksanvisningen følger apparatet for å informere den nye eieren om bruk og respektive advarsler.

! Les anvisningene nøye: Det finnes viktige opplysninger om installasjon, bruk og sikkerhet.

Plassering

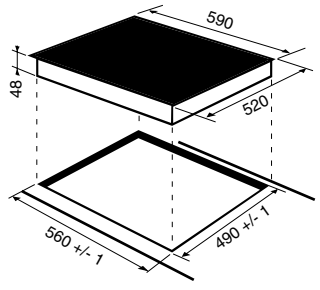
! Emballasjen er ikke leketøy, og den må avhendes i overensstemmelse med lokale forskrifter om avsetting og gjenbruk av avfall (*se Forholdregler og råd*).

! Installasjonen må utføres som beskrevet i denne håndboken, av kyndige fagfolk. En feilaktig installasjon kan føre til skader på personer, dyr eller gjenstander.

Innbygging

For at apparatet skal fungere på best mulig måte er det nødvendig at møblet for innbygging har egnede egenskaper.

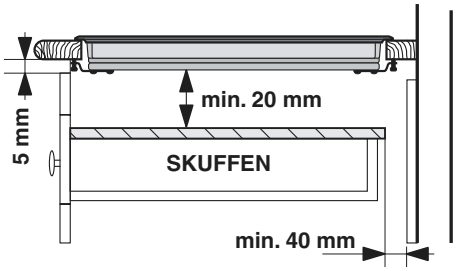
- Platen der den skal ligge må være av materiale som er herdet mot varme, ved en temperatur på cirka 100°C;
- Der det ønskes å installere en platetopp over en stekeovn, må sistnevnte være utstyrt med et kjølesystem med tvungen ventilasjon.
- Unngå å installere platetoppen over en vaskemaskin: Dersom dette likevel er nødvendig må du legge et vanntett atskillelseselement mellom de to apparatene.
- alt etter hvilken platetopp som ønskes installert (*se figurer*), må møbelet ha følgende mål:

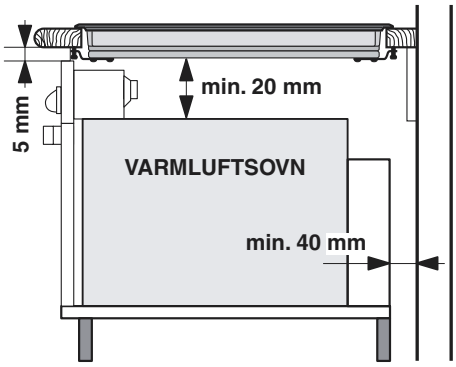


Lufting

For å sikre egnet lufting og for å unngå at overflatene rundt apparatet overopphetes, må platetoppen plasseres:

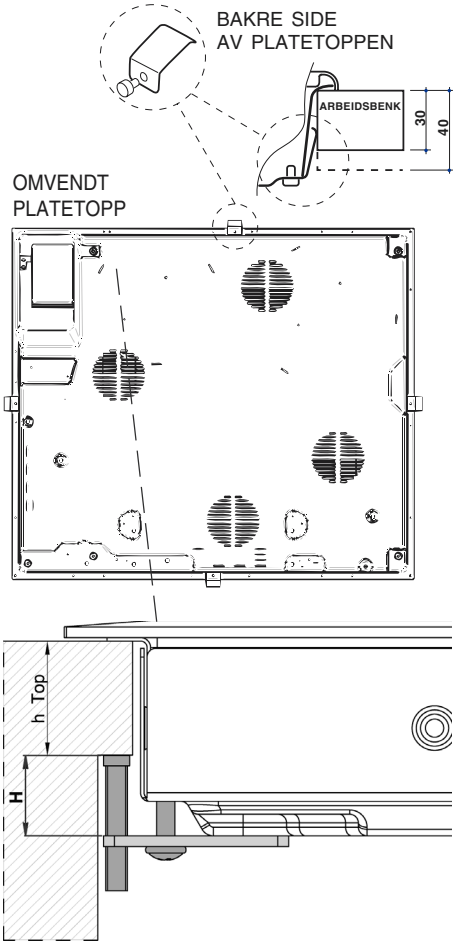
- Platetoppen må plasseres ved en minimum avstand på 40 mm fra veggen bak og 600 mm enhver annen vertikal overflate, for å sikre egnet lufting og for å unngå at overflatene rundt apparatet overopphetes.
- slik at det holdes en avstand på minimum 20 mm mellom innbyggingsrommet og møbelet under.





Feste

Apparatet må installeres på en helt flat støtteflate. Eventuelle deformeringer som følge av feil feste kan endre platetoppens egenskaper og ytelse.



Lengden på justeringsskruen til festekrokene skal settes opp før disse monteres, på grunnlag av tykkelsen på arbeidsbenken:
• tykkelse 30 mm: skrue 17,55 mm;
• tykkelse 40 mm: skrue 7,55 mm.

For festingen, gå frem som beskrevet her:
1. Med den korte skruen uten spiss, skru til de 4 sentreringsfjærene i hullene som finnes på hver side av platen;
2. Før platetoppen inn i møbelet, rett den opp og trykk på egnet måte på hele overflaten helt til platetoppen slutter seg til arbeidsbenken.
3. For topper med sideprofiler: Etter at platetoppen er ført inn i møbelet, sett inn 4 festekroker (hver med sin stift) på den nedre omkretsen av platetoppen og fest krokene med de lange skruene med spiss til glasset slutter seg til arbeidsbenken.

! Det er nødvendig å kunne ha tilgang til skruene til sentreringsfjærene.

! I samsvar med sikkerhetsforskrifter må det ikke være kontakt med strømførende deler etter at apparatet er installert.

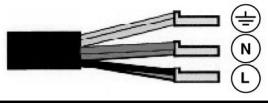
! Alle beskyttende deler må festes slik at de ikke kan fjernes uten bruk av verktøy.

Elektrisk tilkopling

! Den elektriske tilkoblingen til platetoppen og til en eventuelt innbygd stekeovn må være adskilt, både av sikkerhetsmessige (elektriske) årsaker, men også for å forenkle arbeidet dersom stekeovnen skal fjernes.

Enfase tilkopling

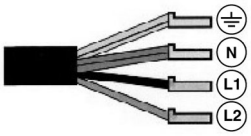
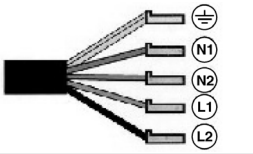
Platetoppen er allerede utstyrt med ferdigmontert ledning, og er klargjort for enfase tilkopling. Kople til ledningene i overensstemmelse med tabellen og figurene som vises under:

Spenningstype og nettfrekvens	Elektrisk kabel	Kopling av ledningene
230V 1+N ~ 50 Hz		⏚: gul/grønn; ANTALL: de to bli ledningene sammen L: brunt sammen med sort

Andre typer tilkopling

Dersom det elektriske anlegget tilsvarer en av de følgende egenskapene:
Type spenning og nettfrekvens
• 400V - 2+N ~ 50 Hz
• 230V 3 ~ 50 Hz
• 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Skille ledningene og kople så sammen ledningstrådene i overensstemmelse med tabellen og figurene som vises under:

Spenningstype og nettfrekvens	Elektrisk kabel	Elektrisk tilkopling
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏚: gul/grønn; ANTALL: de to blå ledningene sammen L1: sort L2: brun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏚: gul/grønn; N1: blå N2: blå L1: sort L2: brun

Tilkopling av tilførselkabelen til strømnettet

Ved direkte tilkopling til strømnettet er det nødvendig å sette inn en flerpolet bryter, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene, mellom apparatet og nettet.

! Installastøren er ansvarlig for den elektriske tilkoplingen, og for at sikkerhetsforskriftene blir overholdt.

Før man kopler til må man kontrollere følgende:
- at kontakten er jordet, og i samsvar med gjeldende forskrifter og regler;
- at kontakten tåler det maksimale strømuttaket fra apparatet, som angitt på merkeskiltet som er plassert på det,
- at spenningen i strømnettet befinner seg innenfor verdiene på merkeskiltet,
- at kontakten passer til støpslet for apparatet. I motsatt tilfelle, skift ut støpslet eller stikkontakten, ikke bruke skjøteledninger eller flerkoplingskontakter.

! Når apparatet er installert må el-ledningen og stikkontakten være lett tilgjengelige.

! Ledningen må ikke bøyes eller komme i klem.

! Ledningen må kontrolleres jevnlig og må kun byttes ut av autoriserte fagfolk.

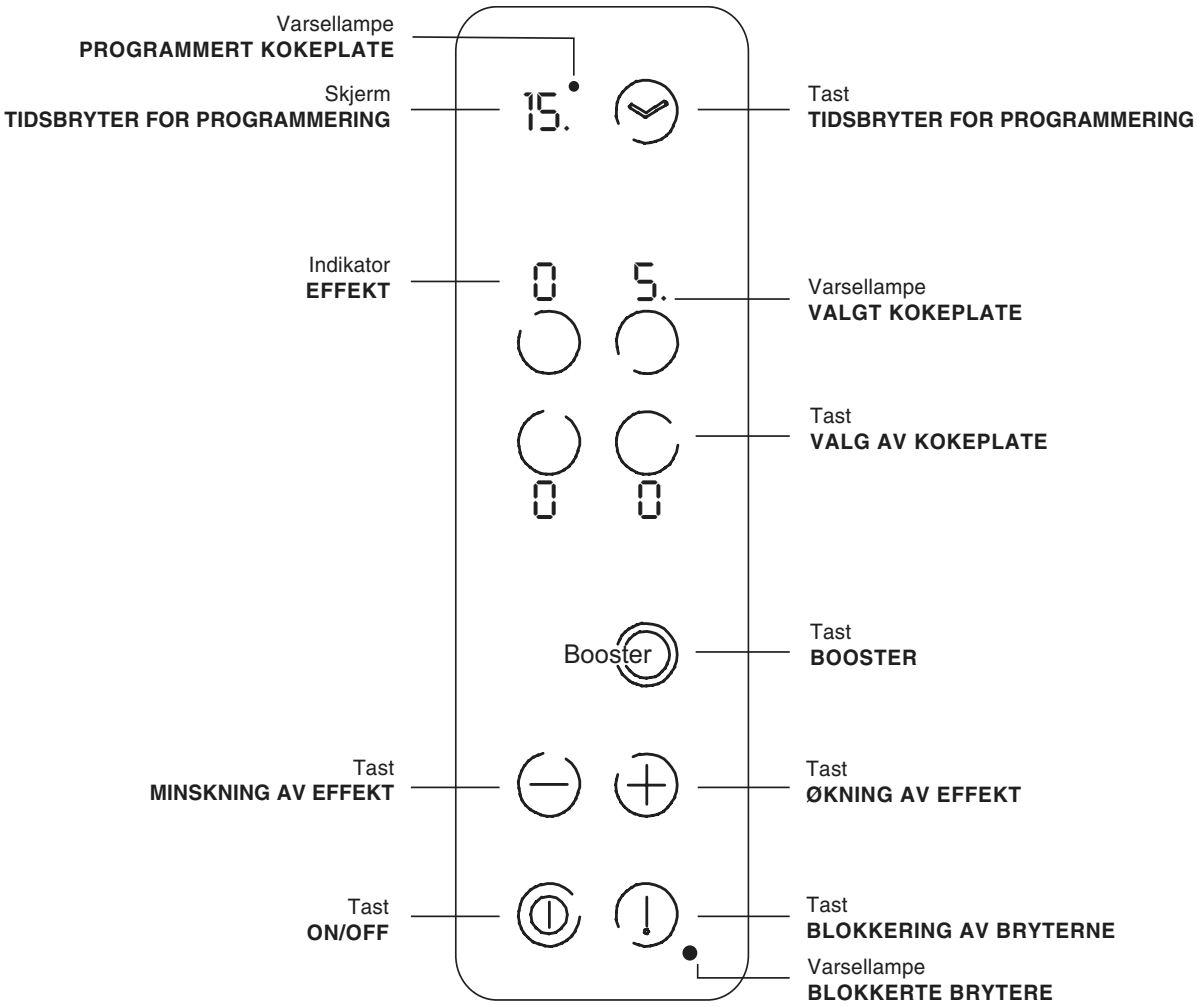
! Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom disse reglene ikke overholdes.

Beskrivelse av apparatet

NO

Kontrollpanel

Kontrollpanelet som beskrives her gjengis som et eksempel: det er ikke nødvendigvis en eksakt gjengivelse av modellen du har kjøpt.



- Skjerm **TIDSINNSTILLER FOR PROGRAMMERING** viser valgene for programmering (*Se Igangsetting og bruk*).
- Taster **TIDSINNSTILLER FOR PROGRAMMERING** for å justere programmeringen for hver kokeplate (*Se Igangsetting og bruk*).
- Varsellamper **PROGRAMMERT KOKEPLATE** angir at den respektive kokeplaten er programmert (*Se Igangsetting og bruk*).
- Tast **ON/OFF** for å slå apparatet av og på.
- Tast **BLOKKERING AV STYRINGENE** for å forhindre tilfeldige endringer av platetoppens innstillinger (*Se Igangsetting og bruk*).
- Varsellampe **BLOKKERING AV STYRINGENE** varsler om at styringene er blokkert (*Se Igangsetting og bruk*).
- Tast **BOOSTER** for å slå på ekstra strøm - 3000 W- for kokeplaten (*Se Igangsetting og bruk*).
- Varsellampe **VALGT KOKEPLATE angir at den respektive kokeplaten er valgt og det er dermed mulig å utføre forskjellige justeringer.**
- **Tast VALG AV KOKEPLATE** for å velge ønsket kokeplate.
- Indikator **EFFEKT** denne viser nivået av varmen som er nådd.
- Tast **ØKNING AV EFFEKT** for å slå på kokeplaten og justere effekten (*Se Igangsetting og bruk*).
- Tast **MINSKNING AV EFFEKT** for å justere effekten og slå av kokeplaten (*Se Igangsetting og bruk*).

! Limet som er påført pakningene setter fettspor på glasset. Før du bruker apparatet må du fjerne fettsporene med et spesifikt rengjøringsprodukt som ikke lager riper. I løpet av de første timene platetoppen er i bruk kan det hende man kjenner lukt av gummi, denne vil bli raskt borte av seg selv.

! Når platetoppen koples elektrisk til, avgis et kort lydsignal etter noen sekunder. Bare på dette tidspunktet er det mulig å slå på platetoppen.

Tenning av platetoppen

Du slår på platetoppen ved å holde tasten ⏻ inne i cirka ett sekund.

Tenning av kokeplatene

Hvert enkel kokeplate slås på med en effektregulator bestående av to taster ("-" og ¨"+").

- Trykk på tasten ⊕ for å slå på platen, og still deretter inn ønsket effekt med tastene ⊖ og ⊕.
- For å stille inn maksimal effekt med én gang må du trykke kort på knappen ⊖.

Funksjon booster

For å korte ned på tiden for oppvarming, er det mulig å sette i gang funksjonen booster på de bakre kokeplatene ved å trykke på tasten Booster. På skjermen som angir effekten vises bokstaven "P". Denne funksjonen øker effekten til den gjeldende kokeplaten med 3000 W.
Booster-funksjonen avbrytes automatisk etter fire minutter. Når funksjonen booster er satt i gang på en av de bakre kokeplatene, er effekten til den respektive kokeplaten foran begrenset til maks. 600 W (f. eks.: Hvis funksjonen booster er slått på for bakre kokeplate til venstre, vil effekten til fremre venstre kokeplate minske).

Slå av kokeplatene

- Trykk på tasten ⊖: Effekten til kokeplaten synker gradvis helt til den slås av.
- Eller trykk samtidig på tastene ⊖ og ⊕: Effekten går med en gang tilbake til 0 og kokeplaten slås av.

Programmering av en koketid

! Det er mulig å programmere en av kokeplatene for bruk i en tid på mellom 1 og 99 minutter.

1. Velg kokeplaten med den respektive valgtasten.
2. Justere temperaturen.
3. Trykk på programmeringstasten ⏲.
3. Still inn ønsket koketid med knappene "-" og "+".
4. Bekrefte ved å trykke på tasten ⏲.

Nedtellingen for koketiden begynner med en gang. Slutten på den programmerte koketiden angis av et lydsignal (varer i et minutt) og kokeplaten slås av. Gjenta fremgangsmåten beskrevet ovenfor for hver kokeplate som ønskes programmert.

Blokkering av styringene

Når platetoppen er i funksjon er det mulig å blokkere styringene for å hindre tilfeldig endring av justeringene (barn, rengjøring, osv.). Ved å trykke på tasten 🔒 vil styringene blokkeres og varsellampen som befinner seg over tasten tennes.
For å endre varmeeffekten (f. eks. avbryte matlagingen) må du oppheve blokkeringen av styringene: Trykk på tasten 🔒. Varsellampen slukkes og blokkeringen av styringene oppheves.

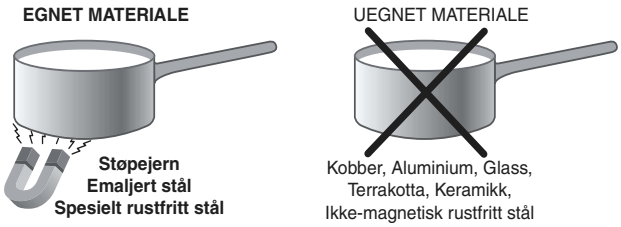
Slå av platetoppen

Ved å trykke på tasten ⏻ slås apparatet av.
Dersom kontrollene til apparatet har blitt blokkert, vil de fortsatt være blokkerte når du slår på platetoppen igjen. For å kunne slå på platetoppen, må blokkeringen av styringene først oppheves.

NO

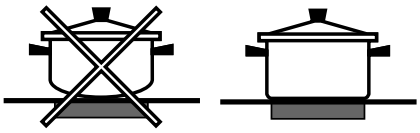
Praktiske råd gjeldende bruk av apparatet

! Bruk stekepanner/kasseroller og lignende laget av materiale som er i samsvar med induksjonsprinsippet (jernmagnetisk materiale). Vi anbefaler bruk av kasseroller i: støpejern, emaljert stål eller rustfritt stål laget spesielt for matlaging. For å være sikker på at kasserollen/stekepannen er i samsvar med kravene, bruk en magnet for å prøve.



Dessuten, for å oppnå best mulige ytelser av platetoppen:

- Bruk gryter med flat bunn og tykk bunn for å være sikker på at gryten står stødig på kokeplaten.



- Bruk gryter som er store nok til å dekke hele kokeplaten, slik at du utnytter all varmen.

- Kontrollere at grytebunnen alltid er ren og tørr slik at gryten står på egnet måte. På denne måten varer både kokeplatene og grytene lengre.

- Unngå å bruke de samme grytene som du tidligere har brukt på en gassbrenner: konsentrasjonen av varme på gassbrennere kan deformere grytebunnen, som ikke lenger står støtt på platen.

Sikkerhetsanordninger

Føling av gryter/panner

Hver kokeplate har en innretning som "føler" gryten. Kokeplaten avgir varme bare når en gryte med egnet størrelse er plassert oppå den. En blinkende varsellampe kan bety:

- gryten er ikke i samsvar med kravene
- en gryte med for liten diameter
- gryten har blitt løftet opp fra platen

Indikatorer for restvarme

Så lenge temperaturen på kokeplatene er på over 60°C, også etter at de er slått av, bli restvarmeindikatorene nær den respektive kokeplaten forbli tente for å hindre forbrenninger.

Overoppheting

Dersom apparatets elektroniske deler overopphetes, slår platetoppen seg av automatisk og på skjermen vises tegnet "—". Denne meldingen forsvinner og platetoppen kan brukes på nytt så snart temperaturen synker til et akseptabelt nivå.

Sikkerhetsbryter

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som slår kokeplatene automatisk av når grensen for brukstid ved et gitt effektnivå nås. Under denne sikkerhetsavbrytelsen viser skjermet tallet "0". Eksempel: Den bakre høyre kokeplaten er stilt inn på 5, mens den fremre venstre kokeplaten er stilt inn på 2. Den bakre høyre kokeplaten slår seg av etter tre timers bruk, mens den venstre fremre kokeplaten slår seg av etter 10 timers bruk.

Effektnivå	Maks. funksjonstid
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

Lydsignal

Noen feil, som:
- en gjenstand (gryte, bestikk ol.) er plassert i mer enn 10 sek. på betjeningspanelet,
- søling på betjeningspanelet,
- et langt trykk på en tast, kan medføre at et lydsignal avgis. Fjern årsaken til feilen for å avbryte lydsignalet. I disse situasjonene blokkeres styringene automatisk: for å frigjøre dem, trykk på tasten ⏻, oppsettet holdes vedlike. Hvis årsaken til feilen ikke fjernes, fortsetter lydsignalet og platetoppen slås av.

Forholdsregler og råd

NO

! Apparatet er blitt prosjektert og utviklet i samsvar med internasjonale sikkerhetsforskrifter. Disse advarslene blir gitt av sikkerhetshensyn og må leses nøye.

CE Dette apparatet er i samsvar med følgende Direktiver fra det Europeiske fellesskapet:
- 73/23/EØS av 19/02/73 (Lavspenning) og senere endringer.
- 89/336/EØS av 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere endringer.
- 93/68/EØS av 22/07/93 og senere endringer.

Generell sikkerhet

! Kontrollere at luftinntaket som skjer via viftens netting aldri er tettet til. Den innebygde flaten behøver nemlig en korrekt utlufting for å kjøle ned de elektroniske komponentene.
! Det frarådes å installere en platetopp med glødeplater over et innebygd kjøleskap (varme) eller over en vaskemaskin (vibreringer) Plassen som behøves for lufting av de elektroniske delene vil ikke være tilstrekkelig.

- Apparatet er framstilt for privat bruk i hjemmet.
- Apparatet må ikke installeres ute, selv ikke på avskjermede steder, fordi det er svært farlig dersom apparatet blir utsatt for regn eller uvær.
- Ikke kom borti apparatet når man er barbeint, eller med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Apparatet må kun brukes til steking og koking av mat, det må kun brukes av voksne, og da i overensstemmelse med anvisningene i denne håndboken. Ikke bruk platetoppen til å sette fra deg ting og heller ikke som skjærebrett.
- Keramikktoppen er herdet mot mekaniske støt, allikevel kan den sprekke (eller eventuelt gå i stykker) dersom skarpe gjenstander faller ned på den, som et verktøy. I sådanne tilfeller må du kople apparatet fra strømnettet og ta kontakt med et autorisert servicesenter.
- Hvis det finnes sprekk i platens overflate, slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Unngå at ledningen til andre husholdningsapparater kommer i kontakt med de varme delene på platetoppen.
- Du må ikke glemme at temperaturen til kokeplatene blir værende ganske høy i minst en halvtime etter at du har slått av platetoppen. Restvarmen angis også av en indikator (*Se Igangsetting og bruk*).
- Du må holde alle gjenstander som kan smelte på passende avstand fra platetoppen, f.eks. gjenstander i plast, i aluminium eller veldig sukkerholdige produkter. Utvis spesiell oppmerksomhet angående emballasjer og filmer i plast eller i aluminium: Hvis de forglemmes på overflater som fortsatt er varme eller lunkne, kan de forårsake store skader på platetoppen.
- La alltid grytenes håndtak være vendt innover for ikke å støte borti dem.
- Unngå å trekke ut støpselet av kontakten ved å dra i ledningen, ta i stedet tak i støpslet.
- Man må ikke rengjørie eller utføre vedlikehold før strømledningen er trukket ut.
- Ikke plasser gjenstander av metall (kniver, skjeer, lokk osv.) på platetoppen.
- **Melding til personer som har pacemaker eller andre aktive innopererte medisinske apparater:** Platetoppen er i samsvar med alle gjeldende forskrifter for elektromagnetiske forstyrrelser. Dette produktet tilsvarer derfor alle de krav som går fram av loven (direktiv 89/ 336/EØS). Produktet er blitt utviklet slik at det ikke skal gi forstyrrelser på andre elektriske apparater som er i bruk, med det forbehold at også disse må ligge innenfor gjeldende forskrifter. Platetoppen med induksjonsvarme vil skape kortvarige magnetiske felt. For å unngå enhver type fare for forstyrrelser mellom platetoppen og pacemakeren må man kontrollere at sistnevnte er i samsvar med gjeldende forskrifter. I denne sammenhengen er vi kun i stand til å garantere at vårt produkt er i samsvar med gjeldende forskrifter. For opplysninger om produktets samsvar, eller om eventuelle problemer med manglende samsvar, ber vi deg om at du henvender deg til fastlegen din eller til produsenten av pacemakeren.

Avhending

- Avhending av emballasjematerialet: Man må følge lokale forskrifter slik at emballasjen kan resirkuleres.
- Det europeiske direktivet 2002/96/EØS om elektriske og elektroniske apparater (WEEE), foreskriver at hvitevarer ikke må avsettes sammen med vanlig husholdningsavfall. Kasserte apparatet må samles inn særskilt, for å øke gjenbruk og resirkulering av materialene som de er laget av, og hindre skader på helse og miljø. Symbolet med overkrysset avfallsbeholder er satt på alle produkter for å minne på om kravet om separat avfallssortering. For ytterligere opplysninger om korrekt kassering av hvitevarer kan man henvende seg til det lokale renholdsverket eller til forhandleren.

Vedlikehold og varetaking

Kople fra strømtilførselen

Før ethvert inngrep må apparatet koples fra strømtilførselen.

Rengjøring av apparatet

! Du må aldri bruke slipende eller etsende vaskemidler som f.eks. produkter på sprayflasker til barbecue og stekeovner, flekk- eller rustfjernere, vaskemiddel i pulverform og svamper med ru overflate: disse produktene kan utføre uopprettelige skader på overflaten.

! Du må aldri bruke damp- eller høytrykksrensere til å rengjøre apparatet.

- For ordinært vedlikehold er det nok å vaske platetoppen med en fuktig klut og så tørke med kjøkkenpapir.

- Dersom platetoppen er spesielt skitten må du gni med et spesifikt produkt for glasskeramiske platetopper, skylle og tørke.

- For å fjerne større rester må du bruke skrapen som følger med. Gjør dette så snart som mulig, uten å vente til platetoppen er avkjølt, for å unngå at restene festes. Du får veldig gode resultater ved å bruke en svamp av rustfritt stål som er spesifikk til glasskeramiske platetopper og som er fuktet med vann og såpe.

! Skrapen som følger med er skarp: vær forsiktig ved bruk av den.

- I tilfelle gjenstander eller materialer som plast eller sukker smelter på platetoppen må de fjernes umiddelbart med skrapen, mens platetoppen fremdeles er varm.

- Når du har rengjort platetoppen kan den behandles med et spesifikt produkt for vedlikehold og beskyttelse: Den usynlige hinnen som dette produktet lager beskytter overflaten mot søl under matlaging. Det anbefales at dette gjøres når apparatet er lunkent eller kaldt.

- Du må alltid huske å skylle platetoppen med rent vann og deretter tørke nøye: Rester av produkter kan nemlig henge seg fast når du bruker platetoppen neste gang.

Ramme av rustfritt stål
(bare på modeller med ramme)

Rustfritt stål har tendens til å bli flekket som følge av kalkholdig vann som tørker på overflaten eller som følge av vaskemidler som inneholder fosfor som blir brukt til rengjøring.
Vi anbefaler at det skylles rikelig med vann og tørkes godt opp etter rengjøringen av platetoppen. Dersom du søler med vann må du tørke nøye med én gang.

! Noen platetopper har en aluminiumsramme som ligner på rustfritt stål. Ikke bruk rengjøringsmidler eller fettfjernere som ikke kan brukes på aluminium.

Demontere platetoppen

Hvis det skulle være nødvendig å demontere platetoppen:
1. Fjern skruene som fester sentreringsfjærene på sidene.
2. Løsne skruene til festekrokene på hjørnene.
3. Trekk platetoppen ut av møbelet.

! Vi anbefaler at man unngår tilgang til de indre mekanismene i apparatet for å forsøke å reparere på egen hånd. I tilfelle feil på apparatet, ta kontakt med teknisk assistanse.

Teknisk beskrivelse av modellene

NO

Induksjonssystemet er det raskeste kokesystemet som finnes. Til forskjell fra tradisjonelle kokeplater, er det ikke kokeplaten som varmes opp. Varmen genereres direkte inne i gryten, som nødvendigvis må ha en bunn laget av jernmagnetisk materiale.

Platetopper	**TK 64 ID**
Kokeplater	**Effekt (i W)**
Bak til høyre	I 1800 - B 3000*
Fremme til høyre	I 1200 - 600 om bak hø*
Bak til venstre	I 1200
Fremme til venstre	I 1800
Total effekt	6600

Tegnforklaring:

I = Enkel induksjonskokeplate

B = booster: kokeplatens effekt kan økes til 3000 W

* = maksimal effekt er begrenset til 600 W så lenge funksjonen booster er i gang på den bakre respektive kokeplaten (*se Igangsetting og bruk*).

Käyttöohjeet

TASO

FI

DE Deutsch, 1

DK Dansk, 11

FI Suomi, 21

NO Norsk, 31

SK Svenka, 41

ES Espanol, 51

TK 64 ID

Yhteenveto

Asennus, 22-23
Sijoittaminen
Sähköliitäntä

Laitteen kuvaus, 24
Ohjauspaneeli

Käynnistys ja käyttö, 25-27
Keittotason sytyttäminen
Keittoalueiden sytyttäminen
Booster-toiminto
Keittoalueiden sammuttaminen
Yhden keittoajan ohjelmointi
Valintojen lukitus
Keittotason sammuttaminen
Käytännön ohjeita laitteen käyttöön
Turvalaitteet

Varotoimia ja suosituksia, 28
Yleinen turvallisuus
Hävittäminen

Huolto ja hoito, 29
Sähkövirran poistaminen
Laitteen puhdistus
Tason purkaminen

Mallien tekninen kuvaus, 30

INDESIT

Asennus

FI

! On tärkeää säilyttää tämä ohjekirja, jotta sitä voidaan tutkia tarvittaessa. Mikäli laite myydään tai luovutetaan sekä muuton yhteydessä tulee varmistaa, että ohjekirja pysyy laitteen mukana, jotta uusi omistaja voi tutustua laitteen toimintaan ja varoituksiin.

! Lue ohjeet huolellisesti: niissä on tärkeitä tietoja asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

Sijoittaminen

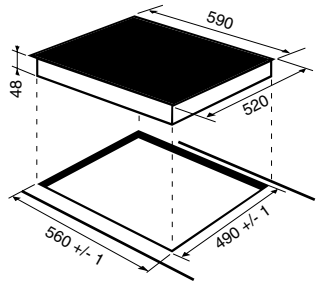
! Pakkaustarvikkeet eivät ole lasten leluja ja ne tulee hävittää paikallisten jätteidenkäsittelyohjeiden mukaisesti (*katso Varotoimet ja suosituksia*).

! Asennus tulee suorittaa näiden ohjeiden mukaisesti pätevän henkilöstön avulla. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vahinkoja henkilöille, eläimille tai esineille.

Upotus

Laitteen kunnollisen toiminnan takaamiseksi on välttämätöntä, että keittiön kalustuksen tekniset tiedot ovat sopivat:

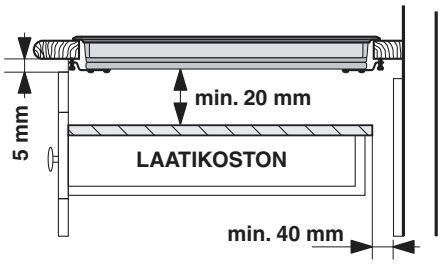
- asetustason tulee olla materiaalista, joka kestää kuumuutta aina 100°C:een saakka;
- jos keittotaso halutaan asettaa uunin yläpuolelle, uunissa on oltava koneellinen jäähdytysjärjestelmä;
- vältä keittotason asentamista astianpesukoneen päälle: mikäli tarpeen laita näiden kahden laitteen väliin vedenkestävä elementti;
- riippuen asennettavan keittotason mallista (*katso kuva*) upostustilan kalusteessa tulee olla seuraavien mittojen mukainen:

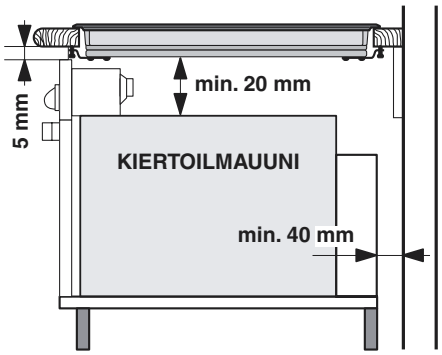


Tuuletus

Riittävän ilmastoinnin sallimiseksi ja jotta vältetään laitetta ympäröivien pintojen kuumeneminen, keittotaso tulee sijoittaa:

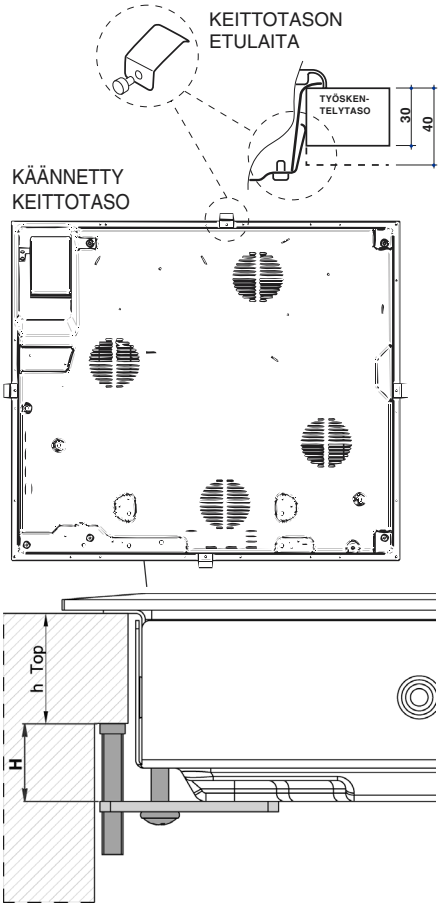
- Keittotaso tulee asettaa vähintään 40 mm etäisyydelle takaseinästä ja 600 mm etäisyydelle mistä tahansa muusta pystysuorasta pinnasta asianmukaisen ilmanvaihdon varmistamiseksi sekä laitetta ympäröivien pintojen ylikuumentumisen välttämiseksi.
- siten, että säilytetään 20 mm vähimmäisetäisyys upotuselementin ja alla olevan huonekalun välillä.





Kiinnitys

Laitteen asennus tulee suorittaa täysin tasaiselle pinnalle. Virheellisen kiinnityksen aiheuttamat mahdolliset vääristymät voivat muuttaa keittotason ominaisuuksia ja suoritustehoa.



Kiinnityskoukkujen säätöruuvin pituus tulee säätää ennen niiden asentamista asetustason paksuuden mukaisesti.
- paksuus 30 mm: ruuvi 17,55 mm;
- paksuus 40 mm: ruuvi 7,55 mm.

Kiinnittämiseksi toimi seuraavasti:
1. Kärjettömien lyhyiden ruuvien avulla ruuvaa 4 keskitysjousta tason jokaisen laidan keskellä oleviin aukkoihin;
2. upota keittotaso kalusteeseen, keskitä se ja paina riittävästi koko tason ympärysmitan pituudelta, kunnes keittotaso tarrautuu hyvin asetustasoon.
3. tasot sivulistojen kanssa: sen jälkeen kun keittotaso on sijoitettu kalusteeseen, työnnä 4 kiinnityskoukkua (jokainen tappinsa kanssa) keittotason ympäryksen alalaidoille, ruuvaa ne kiinni kärjellisillä pitkillä ruuveilla, kunnes lasi tarrautuu hyvin asetustasoon.

! On ehdottoman tärkeää, että keskitysjousien ruuvit ovat myös myöhemmin saavutettavissa.

! Turvallisuusmääräyksien mukaisesti, kun laite on kerran upotettu, ei saa olla olemassa kosketusmahdollisuutta sähköisiin osiin.

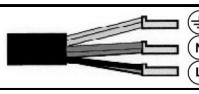
! Kaikki suojausta varmistavat osat tulee kiinnittää siten, että niitä ei voida poistaa ilman työkaluja.

Sähköliitäntä

!Keittotason ja mahdollisen upotusuunin sähköliitännät tulee toteuttaa erikseen sekä sähköturvallisuussyistä että uunin poistotoimenpiteiden helpottamiseksi.

Yksivaiheinen liitäntä

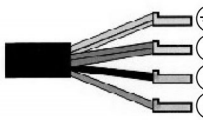
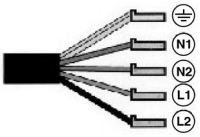
Taso on varustettu syöttöjohdolla, joka on jo liitetty ja joka on valmistettu yksivaiheista liitäntää varten. Suorita johtimien liitäntä seuraavassa esitetyn taulukon ja kuvien mukaisesti:

Jännitteen tyyppi ja verkon taajuus	Sähkökaapeli	Johtimien liitäntä
230V 1+N ~ 50 Hz		⏚: keltainen/vihreä; N: 2 sinistä johdinta yhdessä L: ruskea yhdessä mustan kanssa

Muun tyyppiset liitännät

Jos sähkölaitteisto on yksi seuraavan tyyppisistä:
Jännitteen tyyppi ja verkon taajuus
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Erottele kaapelit ja suorita johtimien liitäntä seuraavassa esitetyn taulukon ja kuvien mukaisesti:

Jännitteen tyyppi ja verkon taajuus	Sähkökaapeli	Johtimien liitäntä
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏚: keltainen/vihreä; N: 2 sinistä johdinta yhdessä L1: musta L2: ruskea
400V - 2+2N ~ ı 50 Hz		⏚: keltainen/vihreä; N1: sininen N2: sininen L1: musta L2: ruskea

Syöttöjohdon liittäminen verkkovirtaan

Suoritettaessa suora liitäntä sähköverkkoon tulee ehdottomasti asentaa laitteen ja verkon välille moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen aukeama on vähintään 3 mm.

! Asentaja on vastuussa kunnollisen sähköliitännän suorittamisesta ja turvallisuusmääräysten noudattamisesta.

Ennen liitännän suorittamista varmista, että:

- pistorasia on maadoitettu ja että se on lain vaatimusten mukainen;
- pistorasia kestää koneen tehon enimmäiskuormituksen, joka osoitetaan laitteessa olevassa teknisten tietojen tietolaatassa;
- syöttöjännite on tietolaatassa osoitettujen arvojen rajoissa;
- pistorasia on yhteensopiva laitteen pistokkeen kanssa. Päinvastaisessa tapauksessa vaihda pistorasia tai pistoke; älä käytä jatkojohtoja ja moninkertaisia sovitinkappaleita.

! Laitteen asennuksen jälkeenkin sähköjohdon ja verkkopistorasian tulee olla helposti saavutettavissa.

! Johtoa ei saa taittaa tai se ei saa joutua puristuksiin.

! Sähköjohto tulee tarkistaa ajoittain ja vaihdattaa ainoastaan valtuutetuilla teknikoilla.

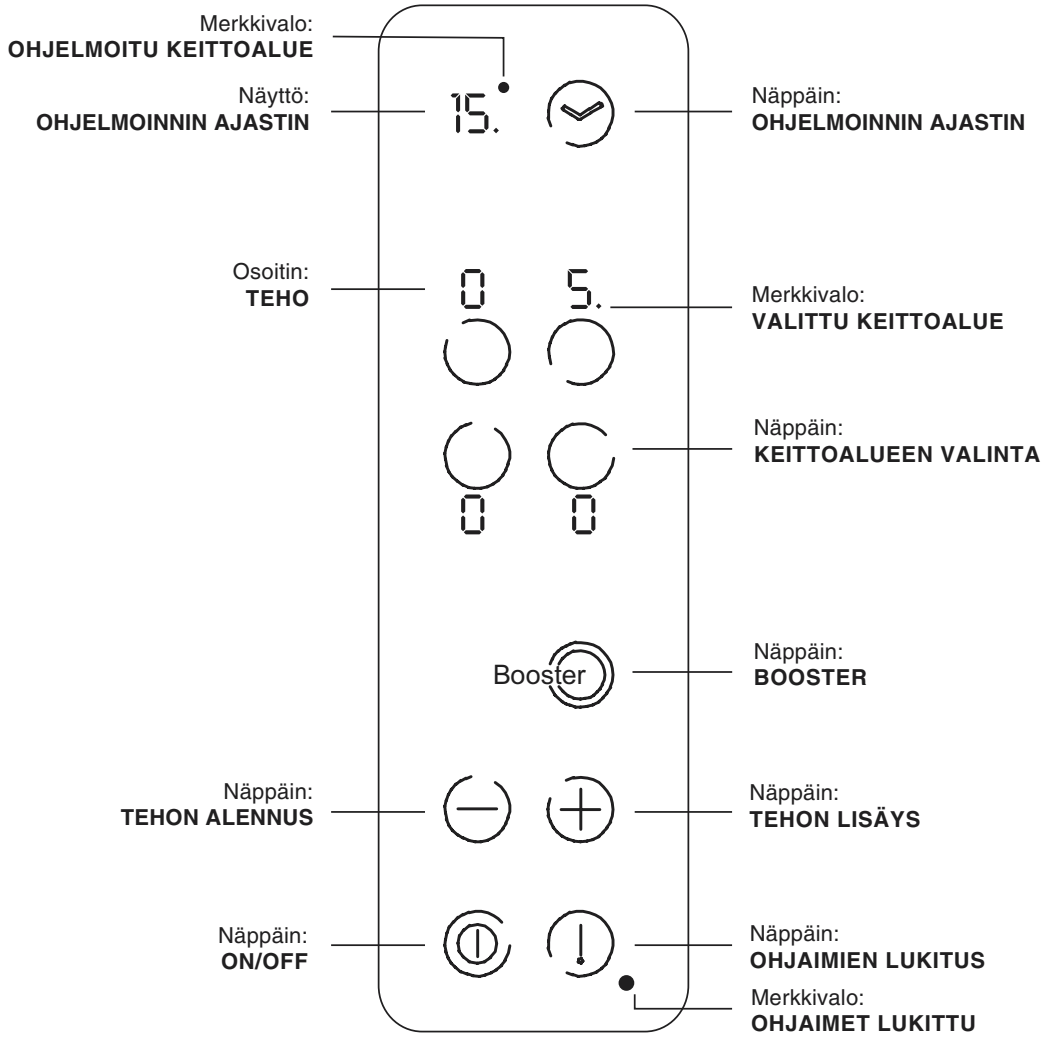
! Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, mikäli näitä määräyksiä ei noudateta.

Laitteen kuvaus

FI

Ohjauspaneeli

Tässä kuvattava ohjauspaneeli on esimerkinomainen: ostamasi malli voi olla hieman erilainen.



- **OHJELMOINNIN AJASTIMEN** näyttö osoittaa ohjelmointiin liittyvät valinnat (*katso Käynnistys ja käyttö).*
- **OHJELMOINNIN AJASTIMEN näppäimet** eri kypsennysalueiden ohjelmoinnin säätämiseen *(katso Käynnistys ja käyttö).*
- **OHJELMOIDUN KEITTOALUEEN merkkivalot** osoittavat, että vastaava keittoalue on ohjelmoitu (*katso Käynnistys ja käyttö*).
- **ON/OFF -painike** laitteen käynnistämiseen ja sammuttamiseen.
- Tasto **OHJAIMIEN LUKITUS** estää vahingonomaiset muutokset kypsennystason säätöihin (*katso Käynnistys ja käyttö).*
- **OHJAIMET LUKITTU merkkivalo** osoittaa, että ohjaimet on lukittu *(katso Käynnistys ja käyttö).*
- **BOOSTER näppäin** käynnistää keittoalueen ylisyötön - 3000 W (*katso Käynnistys ja käyttö).*
- **VALITUN KEITTOALUEEN merkkivalo** osoittaa, että vastaava keittoalue on valittu ja siten on mahdollista suorittaa eri säätöjä
- **KEITTOALUEEN VALINNAN näppäin** halutun keittoalueen valitsemiseen
- **TEHON osoitin** osoittaa visuaalisesti saavutetun lämmön.
- **TEHON LISÄYKSEN näppäin** levyn sytyttämiseen ja tehon säätämiseen (*katso Käynnistys ja käyttö).*
- **TEHON VÄHENNYKSEN näppäin** levyn sammuttamiseen ja tehon säätämiseen *(katso Käynnistys ja käyttö).*

! Tiivisteisiin laitettu liima jättää rasvatahroja lasille. Ennen laitteen käyttöönottoa suositellaan poistamaan nämä rasvatahrat erityisellä hankaamattomalla puhdistusaineella. Ensimmäisten toimintatuntien aikana on mahdollista havaita kumin tuoksua, joka kuitenkin häviää pian.

! Kun keittotaso liitetään sähköverkkoon, muutaman sekunnin kuluttua kuuluu lyhyt äänimerkki. Vasta tässä vaiheessa on mahdollista käynnistää keittotaso.

Keittotason käynnistäminen

Keittotason käynnistäminen tapahtuu painamalla näppäintä ⏻ noin sekunnin ajan.

Keittoalueiden käynnistäminen

Jokaista keittoaluetta käsitellään tehon säätölaitteen avulla, joka muodostuu kahdesta näppäimestä (- ja +).

- Paina näppäintä ⊕ levyn käynnistämiseksi, sitten aseta haluttu teho käsitellen näppäimiä ⊖ ja ⊕.
- Maksimitehon säätämiseksi suoraan paina lyhyesti näppäintä ⊖.

Booster-toiminto

Lämmitysaikojen nopeuttamiseksi taaemmilla keittoalueilla on mahdollista käynnistää booster -toiminto painaen näppäintä Booster. Näytölle tehon osoittimeen ilmestyy ”P”. Tämä toiminto ylisyöttää (3000 W) kyseistä keittoaluetta.
Booster keskeyttää toimintansa automaattisesti 4 minuutin kuluttua. Niin kauan kun yksi taka-alueiden boostereista on päällä, vastaavan etummaisen keittoalueen enimmäisteho on 600 W (esim. jos vasemman takalevyn booster on päällä, vasemman etulevyn teho alenee).

Keittoalueiden sammuttaminen

- Paina näppäintä ⊖: keittoalueen teho alenee asteittain, kunnes se sammuu.
- Paina samanaikaisesti näppäimiä ⊖ ja ⊕: teho palaa välittömästi asentoon 0 ja keittoalue sammuu.

Yhden keittoajan ohjelmointi

! On mahdollista ohjelmoida kaikki keittoalueet ja ohjelmointiaika voi olla 1 – 99 minuuttia.

1. Valitse keittoalue vastaavalla valintanäppäimellä.
2. Säädä lämpötila.
3. Paina ohjelmointinäppäintä ⌚.
4. Säädä haluttu kypsennyksen kesto näppäimillä “+” ja “-”.
5. Vahvista painaen näppäintä ⌚.

Ajastimen ajanlasku taaksepäin alkaa välittömästi. Ohjelmoidun kypsennyksen päättyminen osoitetaan äänimerkillä (1 minuutin ajan) ja kyseinen keittoalue sammuu.
Toista ylläkuvatut toimenpiteet jokaiselle ohjelmoitavalle levylle.

Ohjaimien lukitus

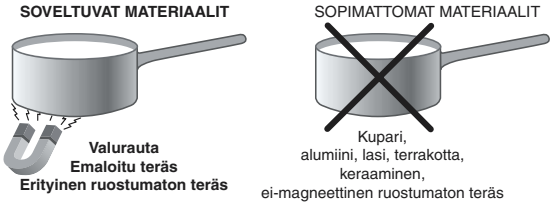
Kun keittotaso on toiminnassa, ohjaimet voidaan lukita vahingonomaisten säätöjen välttämiseksi (lapset, puhdistustoimenpiteet, jne.). Painettaessa näppäintä 🔒 ohjaimet lukkiutuvat ja näppäimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.
Jotta voidaan palata säätöihin (esim. kypsennyksen keskeyttämiseksi) tulee ohjaimet vapauttaa: paina näppäintä 🔒 jonkin aikaa, merkkivalo sammuu ja ohjaimet vapautuvat.

Keittotason sammuttaminen

Painettaessa näppäintä ⏻ laite sammuu.
Jos laitteen ohjaimet on lukittu, ne pysyvät lukittuina myös keittotason uudelleenkäynnistyksen jälkeen. Jotta keittotaso voidaan käynnistää uudelleen tulee ohjaimet vapauttaa ensin.

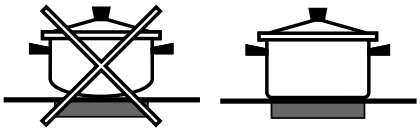
Käytännön ohjeita laitteen käyttöön

!Käytä keittoastioita, joiden valmistusmateriaali on yhteensopiva induktion periaatteen kanssa (ferromagneettiset materiaalit). Suositellaan käyttämään kattiloita, jotka on valmistettu: valuraudasta, emaloidusta teräksestä tai ruostumattomasta teräksestä, joka sopii induktioon. Varmistaaksesi astian yhteensopivuus riittää, että teet kokeen magneetin kanssa.



Lisäksi parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi keittotasosta:

- Käytä tasapohjaisia paksuja kattiloita varmistaaksesi, että ne yhtyvät täydellisesti kuumentavaan osaan.



- Käytä läpimitaltaan riittävän suuria kattiloita, jotta kuumentuva osa peittyy täysin. Näin varmistat kaiken saatavilla olevan lämmön hyötykäytön.

- Varmista, että kattiloiden pohjat ovat aina ehdottoman kuivia ja puhtaita, jotta takaat parhaan yhtenevyyden ja pitkän käyttöiän sekä keittoalueille että itse kattiloille.

- Vältä käyttämästä kattiloita, joita on käytetty kaasuliedellä: kaasupolttimen voimakas lämpö voi vääristää kattilan pohjaa, joka ei siten asetu täydellisen tasaisesti pinnalle.

Turvalaitteet

Astioiden havaitseminen

Kukin keittoalue on varustettu kattilan havainnointilaitteella. Levy säteilee lämpöä ainoastaan, mikäli sen päällä on kyseiseen keittoalueeseen sopivan kokoinen kattila. Vilkkuva merkkivalo voi osoittaa:

- sopimatonta kattilaa
- liian pientä kattilaa
- kattilan nostamista

Jälkilämmön osoittimet

Ne palavat niin kauan kun keittoalueen lämpötila on enemmän kuin 60°C, myös sammutuksen jälkeen vastaavan keittoalueen lähellä olevat jälkilämmön osoittimet jäävät päälle palovammojen estämiseksi.

Ylikuumeneminen

Elektronisten osien ylikuumenemisen tapauksessa keittotaso sammuu automaattisesti ja näytölle ilmestyy "—". Tämä viesti häviää ja taso palautuu käyttökuntoon heti, kun lämpötila laskee hyväksyttävälle tasolle.

Turvakytkin

Laite on varustettu turvakytkimellä, joka sammuttaa keittoalueet automaattisesti, kun saavutetaan käyttöajan raja-arvo tietyllä tehotasolla.
Turvakytkimen aiheuttaman keskeytyksen aikana, näyttö osoittaa "0".
Esimerkki: oikea takalevy on asetettu asentoon 5, vasen etulevy asentoon 2. Oikea takalevy sammuu 3 tunnin toiminnan jälkeen, vasen etulevy 10 tunnin kuluttua.

Tehotaso	Toiminnan rajattu kesto tunneissa
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

Äänimerkki

Tietyt epäsäännöllisyydet kuten:
- esine (kattila, ruokailuväline, jne.) on laskettu yli 10 minuutin ajaksi valintojen alueelle,
- nesteiden kaatuminen valintojen alueelle,
- pitkäaikainen painallus näppäimelle, voivat aiheuttaa äänimerkin kuulumisen. Poista häiriön aiheuttaja äänimerkin hiljentämiseksi. Tässä tapauksessa ohjaimet lukkiutuvat automaattisesti: niiden vapauttamiseksi paina näppäintä ⏻, asetukset pysyvät muuttumattomina. Mikäli häiriön aiheuttajaa ei poisteta, äänimerkki ei poistu ja taso sammuu.

Varotoimet ja neuvot

FI

!Laite on suunniteltu ja valmistettu kansainvälisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Nämä varoitukset toimitetaan turvallisuussyistä ja ne tulee lukea huolellisesti.

CE Tämä laitteisto on seuraavien Euroopan Unionin direktiivien vaatimusten mukainen:
-73/23/CEE pvm. 19/02/73 (Pienjännite) ja siihen myöhemmin tehdyt muutokset
-89/336/CEE, pvm. 03/05/89 (Sähkömagneettinen yhteensopivuus) ja siihen myöhemmin tehdyt muutokset
-93/68/CEE, 22/07/93 ja sitä seuraavat muutokset.

Yleinen turvallisuus

! Tarkista, että ilmanottoaukko tuulettimen ritilän kautta ei ole koskaan tukossa. Upotettava taso tuleekin ilmastoida kunnolla elektronisten osien jäähdyttämiseksi.
! Suositellaan, että induktiokeittotasoa ei asenneta matalan jääkaapin (lämpö) tai pesukoneen (tärinä) päälle. Tarvittava tila elektronisten elementtien tuulettamiseksi olisikin riittämätön.

- Laite on suunniteltu ei-ammattimaiseen käyttöön asuinhuoneistossa.
- Laitetta ei tule asentaa ulos edes suojattuun tilaan, koska on erittäin vaarallista jättää se alttiiksi sateelle ja ukkoselle.
- Älä koske koneeseen avojaloin tai silloin, kun kätesi tai jalkasi ovat märät tai kosteat.
- Laitetta tulee käyttää ruokien kypsennykseen ja sitä tulee käyttää ainoastaan aikuisten henkilöiden tässä oppaassa olevien ohjeiden mukaisesti. Älä käytä tasoa tavaroiden säilytykseen tai työtasona.
- Lasikeraaminen taso kestää mekaanisia törmäyksiä, joka tapauksessa se voi vahingoittua (tai jopa pirstoutua), jos sitä isketään terävällä esineellä kuten keittiötyövälineellä. Kyseisessä tapauksessa irrota laite välittömästi sähkövirrasta ja käänny huoltoliikkeen puoleen.
- Jos tason pinta on säröytynyt, sammuta laite sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Vältä, että muiden kodinkoneiden syöttöjohto joutuu kosketuksiin keittotason kuumien osien kanssa.
- Älä unohda, että keittoalueiden lämpötilat pysyvät suhteellisen korkeina ainakin noin kolmekymmentä minuuttia sammutuksen jälkeen. Jälkilämpö osoitetaan myös osoittimella (*katso Käynnistys ja käyttö).*
- Pidä riittävällä etäisyydellä keittotasosta mikä tahansa esine, joka voisi sulaa, kuten esimerkiksi muovi- tai alumiiniesineet tai erittäin sokeripitoiset tuotteet. Ole erityisen varovainen pakkaustarvikkeiden ja muovisten sekä alumiinikalvojen kanssa: jos unohdat ne vielä kuumalle tai lämpimälle pinnalle, ne voivat vahingoittaa vakavasti tasoa.
- Varmista että kattiloiden kahvat osoittavat keittotason sisäosaa kohden vahingossa tapahtuvien töytäisyjen välttämiseksi.
- Älä irrota pistoketta sähköpistorasiasta johdosta vetämällä vaan ota kiinni pistokkeesta.
- Älä suorita puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman, että olet irrottanut pistokkeen verkkovirrasta.
- Älä laita metallisia esineitä (puukot, lusikat, kannet, jne.) tasolle, koska ne voivat tulla kuumiksi.
- **Varoitus henkilöille, joilla on sydämentahdistin tai muita aktiivisia lääkintälaitteita:** Keittotaso on yhdenmukainen kaikkien voimassa olevien sähkömagneettista häirintää koskevien määräysten kanssa.
  Tämä tuote vastaa täysin kaikkia lain vaatimuksia (Direktiivi 89/336/CEE). Se on suunniteltu siten, että ei aiheuteta häiriöitä muihin käytettäviin sähkölaitteisiin sillä ehdolla, että myös nämä ovat vastaavien vaatimusten mukaisia.
  Induktiokeittotaso aikaansaa lyhyen etäisyyden sähkömagneettisia kenttiä.
  Jotta voidaan välttää kaikki häiriömahdollisuudet keittotason ja sydämentahdistimen välillä, viimeksi mainitun tulee olla toteutettu voimassa olevien lakien mukaisesti.
  Tähän liittyen voimme taata ainoastaan tuotteemme yhdenmukaisuuden määräysten kanssa.
  Yhdenmukaisuuteen liittyviä lisätietoja varten tai mahdollisten yhteensopivuusongelmien tapauksessa pyydämme kääntymään hoitavan lääkärin tai sydämentahdistimen valmistajan puoleen.

Hävittäminen

- Pakkaustarvikkeiden hävittäminen: noudata paikallisia määräyksiä, siten pakkausmateriaalit voidaan käyttää uudelleen.
- Sähköisten ja elektronisten laitteiden muodostamia jätteitä käsittelevä Euroopan direktiivi (RAEE) 2002/96/CE määrää, että hävitettäviä kodinkoneita ei tule laittaa tavallisten kaupunkijätteiden sekaan. Hävitettävät laitteet tulee kerätä erikseen, jotta optimoidaan materiaalien kierrätys ja estetään mahdolliset vahingot terveydelle ja ympäristölle. Ruudutettu roskakoritunnus on liitetty kaikkiin tuotteisiin muistuttamaan velvollisuudesta lajitella jätteet. Lisätietoja varten kodinkoneiden hävittämiseen liittyen niiden haltijat voivat kääntyä asianmukaisen julkisen palvelun tai jälleenmyyjien puoleen.

Huolto ja hoito

Sähkövirran poistaminen

Ennen mitä tahansa toimenpidettä eristä laite sähkön syöttöverkosta.

Laitteen puhdistus

! Vältä ehdottomasti hankaavien tai syövyttävien puhdistusaineiden käyttöä kuten grillien ja uunien puhdistukseen tarkoitetut spraytuotteet, tahran- tai ruosteenpoistoaineet, jauhomaiset puhdistusaineet ja sienet, joissa on hankauspinta: ne voivat naarmuttaa pysyvästi pintaa.

! Älä koskaan käytä höyryllä tai korkealla paineella toimivia puhdistimia laitteen puhdistukseen.

- Normaalihuoltoa varten riittää, että keittotaso pestään kostealla sienellä ja kuivataan sen jälkeen talouspaperilla

- Jos keittotaso on hyvin likainen, hankaa erityisellä lasikeraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetulla puhdistusaineella, huuhtele ja kuivaa.

- Erityisen vaikeiden likajäämien poistamiseen käytä asianmukaista toimitettua kaavinta. Toimi mahdollisimman nopeasti ennen kuin laite jäähtyy, jotta vältetään lian kovettuminen keittotason pintaan. Erinomainen tulos saadaan käyttämällä vedellä ja saippualla kostutettua, ruostumattomasta teräslangasta tehtyä sientä, joka on tarkoitettu erityisesti lasikeraamisille tasoille.

! Toimitettu kaavin leikkaa helposti: käytä sitä varovasti.

- Mikäli keittotasolle on sulanut vahingossa joku esine tai materiaalia kuten muovia tai sokeria, poista ne kaapimella välittömästi niin kauan, kun pinta on vielä kuuma.

- Keittotason puhdistuksen jälkeen se voidaan käsitellä erityisellä huolto- ja suoja-aineella: tämän suoja-aineen jättämä näkymätön kalvo suojaa tason pintaa mahdollisilta roiskeilta ruuanvalmistuksen aikana. Suositellaan tekemään nämä toimenpiteet laitteen ollessa haalea tai kylmä.

- Muista aina huuhdella taso puhtaalla vedellä ja kuivata huolellisesti: puhdistusaineiden jäänteet voivat kuivua tasoon kiinni seuraavan kuumennuksen yhteydessä.

Runko ruostumattomasta teräksestä (vain malleissa kehyksen kanssa)

Ruostumaton teräs voi tahriutua kalkkipitoisen veden roiskeista, jotka jätetään pitkäksi aikaa sen kanssa kosketuksiin, tai fosforipitoisista puhdistusaineista. Suositellaan huuhtelemaan runsaalla vedellä ja kuivaamaan taso huolellisesti puhdistuksen jälkeen. Veden kaatuessa tasolle, kuivaa se huolellisesti heti.

! Joissain keittotasoissa on alumiininen kehys, joka muistuttaa ruostumatonta terästä. Älä käytä puhdistus- tai rasvanpoistoaineita, jotka eivät sovi alumiinille.

Tason purkaminen

Mikäli on tarpeen purkaa keittotaso:
1. poista ruuvit, jotka kiinnittävät keskitysjouset laidoilla;
2. löystytä kiinnityskoukkujen ruuvit kulmissa;
3. irrota keittotaso huonekalusta.

! Suosittelemme, että et yritä saavuttaa sisäisiä mekanismeja niiden korjaamiseksi. Vian tapauksessa ota yhteyttä huoltoapuun.

Mallien tekninen kuvaus

FI

Induktiojärjestelmä on nopein olemassa oleva kypsennystapa. Perinteisiin levyihin verrattuna levy itsessään ei lämpiä: lämpö aikaansaadaan suoraan kattilan sisälle, jonka pohjan tulee ehdottomasti olla valmistettu ferromagneettisesta materiaalista.

Keittotasot	**TK 64 ID**
Keittoalueet	**Teho (W)**
Oikea takalevy	I 1800 - B 3000*
Oikea etulevy	I 1200 - 600 jos oikea takalevy *
Vasen takalevy	I 1200
Vasen etulevy	I 1800
Kokonaisteho	6600

Merkkien selitys:

I = yksinkertainen induktiokeittoalue

B = booster: keittoalue voidaan ylisyöttää (3000 W)

* = enimmäisteho on rajoitettu 600 W niin kauan kun booster on päällä vastaavalla takakeittoalueella (*katso Käynnistys ja käyttö<P>).*

Bruksanvisning

SPISHÄLL

DE Deutsch, 1

DK Dansk, 11

FI Suomi, 21

NO Norsk, 31

SE **Svenka, 41**

ES Espanol, 51

TK 64 ID

Innehållsförteckning

Installation 42-43
Placering
Elektrisk anslutning

Beskrivning av apparaten 44
Kontrollpanel

Start och användning 45-47
Att sätta på spishällen
Att sätta på värmezonerna
Boosterfunktion
Att stänga av värmezonerna
Programmering av tillagningstiden
Funktionslås
Att stänga av spishällen
Praktiska råd för användning av utrustningen.
Säkerhetsanordningar

Råd och föreskrifter 48
Säkerhet i allmänhet
Kassering

Underhåll och skötsel 49
Koppla från strömmen
Rengör apparaten
Nedmontera spishällen

Teknisk beskrivning av olika modeller 50

INDESIT

Installation

SE

! Det är viktigt att förvara denna bruksanvisning så att den alltid finns till hands. Vid försäljning, överlåtelse eller flytt ska du försäkra dig om att bruksanvisningen följer med apparaten för att informera den nya ägaren om apparatens funktion och respektive säkerhetsföreskrifter.

! Läs noggrant anvisningarna: Där finns viktig information om installation, användning och säkerhet.

Placering

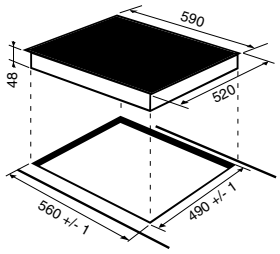
! Emballagematerial ska inte användas som leksaker för barn och ska undanröjas enligt gällande normer för sopsortering (*Se Säkerhetsföreskrifter och råd*).

! Installationen ska ske enligt dessa anvisningar och av behörig personal. En felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller föremål.

Inbyggnad

För att garantera en god funktion av utrustningen är det nödvändigt att skåpet, där den ska byggas in, har lämpliga egenskaper:

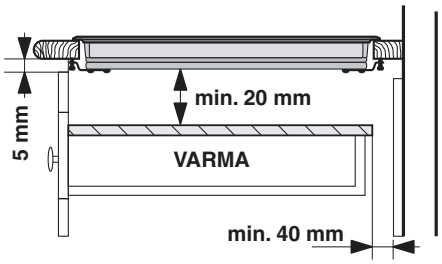
- Stödytan ska vara av ett värmetåligt material, som tål en temperatur på cirka 100 °C.
- Om du vill installera spishällen ovanpå en ugn måste denna vara försedd med ett avkylningssystem med fläkt.
- Undvik att installera spishällen ovanpå en diskmaskin: Om det skulle vara nödvändigt ska du placera en tät del mellan de båda utrustningarna.
- Beroende på vilken typ av spishäll som ska installeras (*se figuren*), ska utrymmet i möbeln ha följande dimensioner:

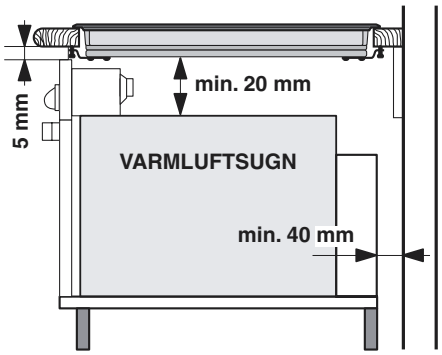


Ventilation

För att garantera en lämplig ventilation och för att undvika överhettning av ytorna runt utrustningen, ska spishällen placeras:

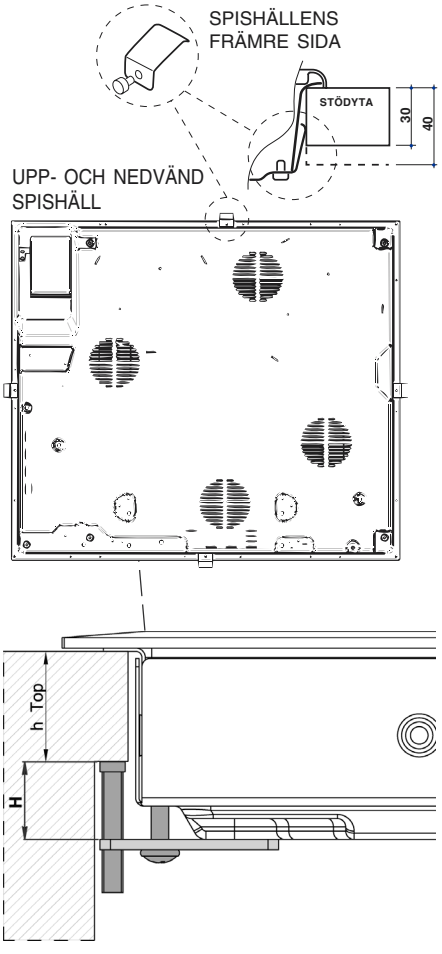
- Spishällen ska placeras på minst 40 mm avstånd från den bakre väggen och 600 mm från alla övriga vertikala ytor för att tillgodose tillräcklig ventilation och för att undvika att ytorna runt om utrustningen blir för varma.
- På ett avstånd på minst 20 mm mellan inbyggnadsutrymmet och den nedanstående möbeln.





Fastsättning

Installationen av utrustningen ska utföras på en helt plan stödyta. Eventuella deformeringar beroende på en felaktig fastsättning kan inverka på spishällens egenskaper och prestationer.



Längden för fästskruvarnas justerskruvar ska ställas in innan de monteras, baserat på stödytans tjocklek:
- Tjocklek på 30 mm: Skruv 17,55 mm.
- Tjocklek på 40 mm: Skruv 7,55 mm.

Gör på följande sätt för att fästa spishällen:
1. Skruva fast de 4 centreringsfjädrarna (med de korta skruvarna utan spets) i hålen på spishällen båda sidor.
2. För in spishällen i möbeln. Centrera och tryck in den med ett lämpligt tryck längs hela dess omkrets tills spishällen sitter an mot stödytan.
3. För spishällar med sidoprofiler: Efter att spishällen har satts in i möbeln, sätt in de 4 fästkrokarna (var och en med sin sprint) på spishällens nedre omkrets. Skruva fast fästskruvarna med de långa skruvarna med spets tills glaset sitter an mot stödytan.

! Skruvarna för centreringsfjädrarna måste förbli åtkomliga.

! I enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter ska det inte vara möjligt att de elektriska delarna kommer i kontakt med möbeln när apparaten har installerats.

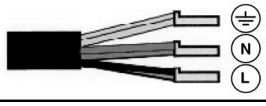
! Alla delar som garanterar ugnens säkerhet ska sättas fast så att de inte kan tas bort utan hjälp av verktyg.

Elektrisk anslutning

! Elanslutningen av spishällen och en eventuell inbyggnadsugn ska ske separat, både av säkerhetsskäl och för att underlätta när ugnen eventuellt behöver dras ut.

Enfas anslutning

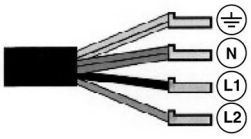
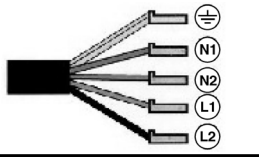
Spishällen är försedd med matningskabel som redan är ansluten och förberedd för enfas anslutning. Anslut trådarna i enlighet med tabellen och ritningarna som följer:

Spänningstyp och nätfrekvens	Elkabel	Trådanslutning
230V 1+N ~ 50 Hz		⏚: gulgrön; N: de två blå trådarna tillsammans L: brun tillsammans med svart

Andra typer av anslutning

Om elsystemet överensstämmer med en av följande egenskaper:
Spänningstyp och nätfrekvens
- 400 V - 2+N ~ 50 Hz
- 230 V 3 ~ 50 Hz
- 400 V - 2+2N ~ 50 Hz

Skilj kablarna åt och anslut trådarna i enlighet med tabellen och ritningarna som följer:

Spänningstyp och nätfrekvens	Elkabel	Trådanslutning
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏚: gulgrön; N: de två blå trådarna tillsammans L1: svart L2: brun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏚: gulgrön; N1: blå N2: blå L1: svart L2: brun

Anslutning av nätkabeln till elnätet

Vid direkt anslutning till elnätet är det nödvändigt att installera en flerpolig brytare mellan utrustningen och elnätet. Brytaren ska ha en min. öppning mellan kontakterna på 3 mm.

! Installatören är ansvarig för att utrustningen ansluts på ett korrekt sätt och att säkerhetsföreskrifterna respekteras.

Innan du utför anslutningen ska du försäkra dig om att:

- Vägguttaget är jordanslutet och i enlighet med gällande standard.
- Uttaget tål maskinens maxeffekt, som anges på märkskylten som sitter på utrustningen.
- Spänningstillförseln ligger inom de värden som anges på märkskylten.
- Vägguttaget är kompatibelt med apparatens stickkontakt. I annat fall ska uttaget eller stickkontakten bytas ut. Använd inte skarvsladdar och grenuttag.

! När apparaten är installerad ska elkabeln och vägguttaget vara lättåtkomliga.

! Kabeln ska inte böjas eller klämmas.

!Kabeln ska kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av auktoriserade tekniker.

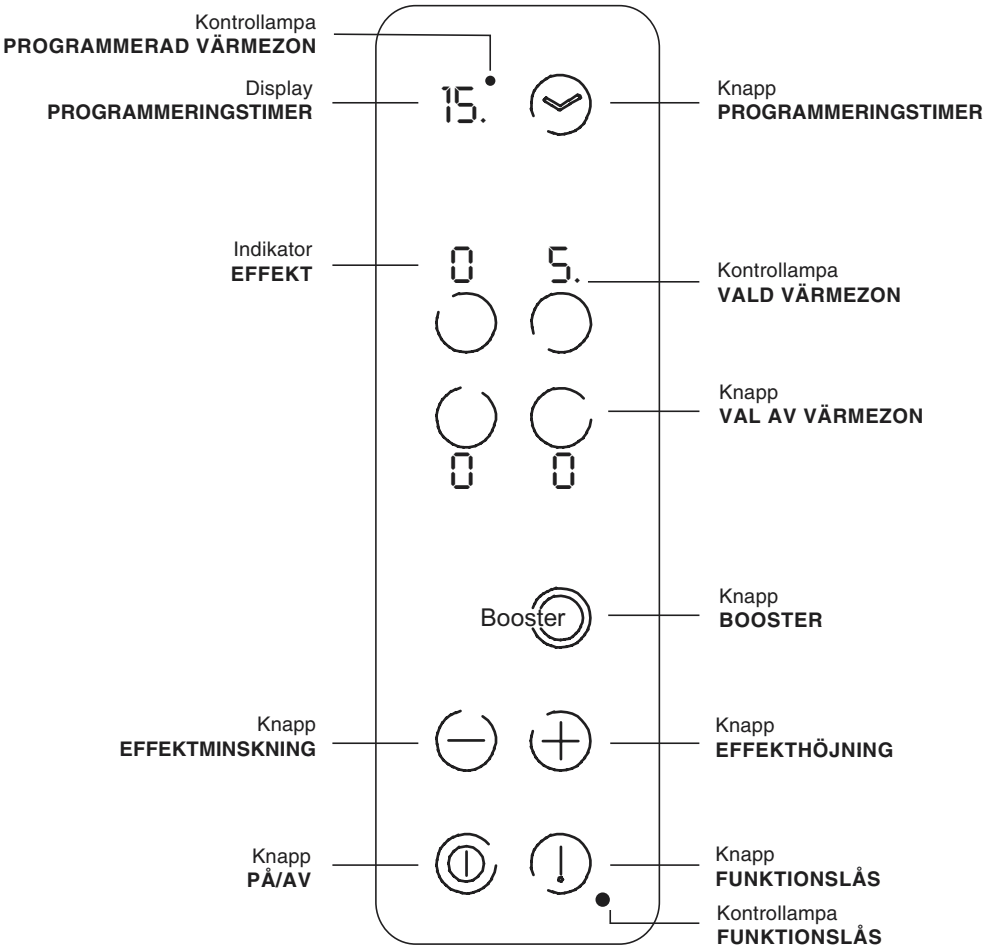
! Företaget avsäger sig allt ansvar om dessa föreskrifter inte respekteras.

Beskrivning av utrustningen

SE

Kontrollpanel

Kontrollpanelen som beskrivs här är endast ett exempel och överensstämmer inte nödvändigtvis med den som du har köpt.



- Displayen **PROGRAMMERINGSTIMER** visar programmeringsvalen (*se Start och användning*).
- Knapparna **PROGRAMMERINGSTIMER** används för att reglera programmeringen för varje värmezon (*se Start och användning*).
- Kontrollamporna **PROGRAMMERAD VÄRMEZON** visar att respektive värmezon har programmerats (*se Start och användning*).
- Knappen **ON/OFF** används för att sätta på och stänga av utrustningen.
- Knappen **FUNKTIONSLÅS** används för att förhindra att spishällen regleras av misstag (*se Start och användning*).
- Kontrollampan **FUNKTIONSLÅS** signalerar att funktionslåset har kopplats till (*se Start och användning*).
- Knappen **BOOSTER** används för att sätta på spänningshöjningen - 3 000 W - för värmezonen (*se Start och användning*).
- Kontrollampan **VALD VÄRMEZON** visar att respektive värmezon har valts och de olika inställningar kan göras.
- Knappen **VAL AV VÄRMEZON** används för att välja önskad värmezon.
- Displayen **EFFEKT** visar vilken värmenivå som har nåtts.
- Knappen **EFFEKTHÖJNING** används för att sätta på plattan och reglera effekten (*se Start och användning*).
- Knappen **EFFEKTMINSKNING** används för att ställa in effekten och stänga av plattan (*se Start och användning*).

Start och användning

! Klistret som använts på tätningslisterna lämnar fettrester på glaset. Innan du använder utrustningen råder vi dig att eliminera dessa rester med en särskild rengöringsprodukt som inte repar utrustningen. Under de första användningstimmarna kan man känna en gummilukt som snabbt kommer att försvinna.

! När spishällen ansluts elektriskt hörs efter några sekunder en kort ljudsignal: Först nu är det möjligt att sätta på spishällen.

Att sätta på spishällen

Spishällen sätts på när du trycker ned knappen ⏻ i cirka en sekund.

Att sätta på värmezonerna

Varje värmezon sätts på med en regleringsanordning för effekten som består av två knappar (+ och -).

- Tryck på knappen ⊕ för att sätta på plattan. Ställ sedan in önskad effekt genom att trycka på knapparna ⊖ och ⊕.

- Tryck kort på knappen ⊖ om du vill ställa in maxeffekten direkt.

Boosterfunktion

Sätt på funktionen booster med knappen Booster för att påskynda uppvärmningen av de bakre värmezonerna. På effektdisplayen visas ”P”. Denna funktion höjer spänningen med 3 000 W för vald värmezon.
Boostern avbryts automatiskt efter 4 minuter. Så länge boostern för en av de bakre värmezonerna är aktiv, är maxeffekten för respektive främre värmezon begränsad till 600 W (t.ex. om boostern är aktiv för den bakre vänstra plattan, sänks effekten för den främre vänstra plattan).

Att stänga av värmezonerna

- Tryck på knappen ⊖: Värmezonens effekt sänks progressivt tills den stängs av.
- Tryck samtidigt på knapparna ⊖ och ⊕: Effekten återgår direkt till 0 och värmezonen stängs av.

Programmering av tillagningstiden

! Det går att programmera alla värmezoner för en tidslängd mellan 1 och 99 minuter.

1. Välj värmezon med motsvarande funktionsknapp.
2. Ställ in temperaturen.
3. Tryck på programmeringsknappen ⌚.
3. Ställ in önskad tillagningstid med knapparna “+” och “-”;
4. Bekräfta med knappen ⌚.

Nedräkningen av timern börjar omedelbart. Slutet av den programmerade tillagningstiden indikeras av en ljudsignal (under 1 minut) och värmezonen stängs av.
Upprepa den ovannämnda proceduren för varje platta som du vill programmera.

Funktionslås

När spishällen är på går det att blockera funktionerna för att inte riskera att de modifieras oavsiktligt (barn, rengöring o.s.v.). Tryck på knappen 🔒 för att låsa funktionerna och kontrollampan som sitter ovanför knappen tänds.
För att gå tillbaka och ändra inställningarna (t.ex. avbryta tillagningen) är det nödvändigt att låsa upp funktionerna: Tryck på knappen 🔒 en kort stund, kontrollampan släcks och funktionerna låses upp.

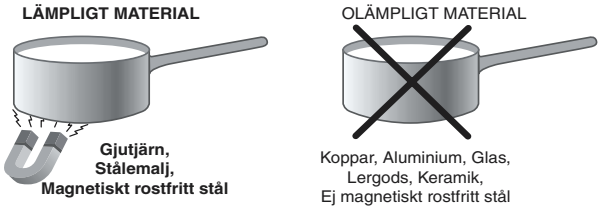
Att stänga av spishällen

Tryck på knappen ⏻ och utrustningen stängs av.
Om utrustningens funktioner har låsts, fortsätter de att vara låsta även när du sätter på spishällen igen. För att kunna sätta på plattan igen måste du först låsa upp funktionerna.

SE

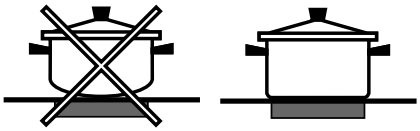
Praktiska råd för användning av utrustningen.

! Använd kokkärl som är tillverkat av material som är kompatibel med induktionsprincipen (magnetiskt material). Vi rekommenderar dig att använda kastruller av: Gjutjärn, stålemalj eller magnetiskt rostfritt stål för induktion. Du behöver bara prova med en magnet för att kontrollera att kokkärlet är kompatibelt.



För att uppnå bästa resultat av spishällen är det dessutom nödvändigt att:

- Använd kastruller med flat och tjock botten så att du är säker på att värmezonen täcks perfekt.



- Använd kastruller med en diameter som är tillräckligt stor för att täcka värmezonen helt så att all tillgänglig värme utnyttjas.

- Försäkra dig om att kokkärlens botten alltid är helt torra och rengjorda vilket garanterar att de ligger an på ett korrekt sätt och en lång hållbarhet, inte bara för spishällen utan även för själva kokkärlen.

- Undvik att använda samma kastruller som används på gasspis: Värmekoncentrationen på gaslågorna kan deformera kastrullbottnen så att den inte ligger an på ett korrekt sätt.

Säkerhetsanordningar

Avkänning av kokkärl

Varje värmezon är försedd med en avkänningsanordning som känner av om det finns ett kokkärl. Plattan avger värme endast då det finns ett kokkärl med mått avpassade just för denna zon. Blinkande kontrollampa kan betyda:

- En olämplig kastrull.
- En kastrull med för liten diameter.
- En kastrull har lyfts bort.

Indikatorer för kvarstående värme

Så länge värmezonens temperatur är över 60 °C förblir restvärmeindikatorerna tända, även efter avstängningen för att förhindra risk för brännskador.

Överhettning

Om de elektroniska komponenterna skulle bli överhettade stängs spishällen av automatiskt och på displayen visas "—". Detta meddelande försvinner och spishällen kan åter användas så snart temperaturen sänkts till en acceptabel nivå.

Säkerhetsbrytare

Utrustningen är försedd med en säkerhetsbrytare som stänger av värmezonerna automatiskt när en maxfunktionstid nås vid en viss effektnivå. Under säkerhetsavbrottet visas "0" på displayen.
Exempel: Den bakre högra plattan är inställd på 5 och den främre vänstra plattan är inställd på 2. Den bakre högra plattan stängs av efter 3 timmars funktion, medan den främre vänstra plattan stängs av efter 10 timmars funktion.

Effektnivå	Maxfunktionstid
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

Ljudsignal

Vissa felfunktioner såsom:
- Ett föremål (kastrull, bestick o.s.v.) som lämnats mer än 10 sekunder på kommandoknapparna.
- Spill på kommandoknapparna.
- En knapp som trycks ned länge kan leda till att ljudsignalen aktiveras. Åtgärda orsaken till felfunktionen för att avbryta ljudsignalen. I dessa lägen låses kommandoknapparna automatiskt:
  Tryck på knappen ⏻ för att låsa upp knapparna.
  Inställningarna ändras inte. Om orsaken till felfunktionen inte åtgärdas fortsätter ljudsignalen att låta och plattan stängs av.

Säkerhetsföreskrifter och råd

SE

! Apparaten är framtagen och konstruerad i enlighet med internationella säkerhetsföreskrifter. Dessa säkerhetsföreskrifter bifogas av säkerhetsskäl och ska läsas noggrant.

CE Denna apparat överensstämmer med följande EU direktiv:
-73/23/CEE utfärdat 73-02-19 (Lågspänning) och efterföljande modifieringar.
- 89/336/CEE från 89-05-03 (Elektromagnetisk kompatibilitet) och följande ändringar.
-93/68/CEE utfärdat den 22/07/93 och efterföljande modifieringar.

Säkerhet i allmänhet

! Kontrollera att luftintaget via fläktgallret aldrig är igensatt. Spishällen för inbyggnad kräver en korrekt ventilation så att de elektroniska komponenterna kan kylas ned.
! Det avrådes från att installera en induktionshäll ovanför ett kylskåp som är inbyggd under bänk (värme) eller ovanför en tvättmaskin (vibrationer). Nödvändigt utrymme för ventilation av de elektroniska elementen är i annat fall inte tillräckligt.

- Apparaten är avsedd för en ej yrkesmässig användning i hemmet.
- Apparaten får inte installeras utomhus (ej heller om utrymmet är skyddat) eftersom det är mycket farligt att låta den utsättas för väder och vind.
- Rör inte tvättmaskinen om du är barfota eller med fuktiga händer eller fötter.
- Utrustningen ska användas för att tillaga livsmedel, av endast vuxna personer och i enlighet med anvisningarna i denna bruksanvisning. Använd inte spishällen som avställningsyta eller som skärbräde.
- Trots att glaskeramikhällen är motståndskraftig mot mekaniska slag, kan den dock skadas (eller eventuellt spricka) om den träffas av ett vasst föremål. I sådant fall ska utrustningen kopplas från omedelbart från elnätet. Vänd dig sedan till en serviceverkstad.
- Om spishällen är sprucken, stäng av utrustningen för att undvika elstötar.
- Undvik att nätkabeln för andra hushållsmaskiner kommer i kontakt med varma delar på spishällen.
- Kom ihåg att temperaturen på värmezonerna förblir hög i minst 30 minuter efter det att den stängts av. Den kvarstående värmen signaleras dessutom av en indikator (*se Start och användning*).
- Vi råder dig att hålla alla föremål som kan smälta på behörigt avstånd från spishällen, t.ex. föremål av plast, aluminium eller produkter med en hög sockerhalt. Var särskilt försiktig med emballage av plast, plastfilm och aluminiumfolie: Om dessa material lämnas på ytor som fortfarande är varma eller ljumma kan spishällen skadas allvarligt.
- Försäkra dig om att kastrullhandtagen alltid är vända inåt på spishällen för att undvika att de stöts emot oavsiktligt.
- Ta inte ut stickkontakten ur vägguttaget genom att dra i elkabeln. Ta istället tag i stickkontakten.
- Utför inte rengörings- eller underhållsingrepp utan att först dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Placera inte metallföremål (knivar, skedar, lock o.s.v.) på spishällen, eftersom de kan bli varma.
- **Säkerhetsföreskrifter för bärare av pacemaker eller andra implanterade aktiva medicinska anordningar:** Spishällen överensstämmer med alla gällande föreskrifter angående elektromagnetiska störningar.
  Denna produkt uppfyller följaktligen oinskränkt alla lagföreskrifter (direktiv 89/336/CEE). Den har tillverkats på ett sådant sätt att den inte skapar störningar med andra elektriska apparater som används, på villkor att även dessa apparater överensstämmer med ovannämnda föreskrifter.
  Induktionshällen genererar elektromagnetiska fält med kort räckvidd.
  För att undvika alla risker för störningar mellan spishäll och pacemakern, ska den sistnämnda vara tillverkad i enlighet med gällande föreskrifter. Under endast detta förhållande kan vi garantera att vår produkt är i enlighet med försäkran om överensstämmelse. För information angående överensstämmelse och eventuella inkompatibilitetsproblem ber vi dig vända dig till din läkare eller till tillverkaren av pacemakern.

Kassering

- Kassering av emballagematerial: Respektera gällande lokala föreskrifter, på så sätt kan emballaget återanvändas.
- EU-direktivet 2002/96/CE om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (RAEE) förutser att hushållsmaskinerna inte ska slängas med de vanliga hushållssoporna. De kasserade apparaterna måste samlas upp separat för att optimera återvinningen av materialet som ingår i apparaten och förhindra potentiella skador på hälsan och miljön. Den överkryssade papperskorgen som sitter på alla produkter påminner om att produkten ska sopsorteras.
  För ytterligare information angående korrekt kassering av hushållsmaskiner kan du vända dig till din lokala sopstation eller återförsäljare.

Underhåll och skötsel

Koppla från strömmen

Innan något ingrepp utförs ska apparaten frånkopplas från elnätet.

Rengör apparaten

! Undvik att använda rengöringsmedel som är frätande eller innehåller slipmedel såsom sprayprodukter för grillar och ugnar, fläck-och rostborttagningsmedel, tvättmedel i pulverform eller svampar med rivyta: Dessa kan repa ytan.

! Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att göra rent utrustningen.

- För det ordinära underhållet räcker det med att göra rent spishällen med en fuktig svamp och därefter torka av den med hushållspapper.

- Om hällen är mycket smutsig ska du gnida den med en rengöringsprodukt som är särskilt avsedd för glaskeramikytor, skölja och torka.

- För att avlägsna större smutsrester ska du använda en särskild skrapa som följer med utrustningen. Ingrip så snart som möjligt, utan att vänta på att utrustningen svalnar, för att undvika att resterna fastnar. Du kan få utmärkt resultat om du använder en tvättsvamp av rostfritt stål, särskilt avsedd för glaskeramikhällar, som fuktats med tvål och vatten.

! Den medlevererade skrapan är vass: Använd den med försiktighet.

- Om det förekommer smälta föremål eller material såsom plast eller socker på spishällen, ska dessa tas bort genast med en skrapa medan ytan fortfarande är varm.

- När spishällen väl är rengjord kan den behandlas med en särskild produkt som både underhåller och skyddar den: Denna produkt bildar en osynlig film som skyddar ytan vid överkokning. Vi råder dig att utföra denna operation när utrustningen är ljummen eller kall.

- Kom alltid ihåg att skölja med rent vatten och torka hällen noga. Rester från rengöringsprodukterna kan annars ge upphov till beläggningar vid nästa användning.

Stomme av rostfritt stål (endast på modeller med ram)
Rostfritt stål kan fläckas på grund av alltför kalkhaltigt vatten som blivit kvar alltför länge på utrustningen eller på grund av att rengöringsmedel har använts som innehåller fosfor.
Vi råder dig att skölja hällen rikligt efter rengöringen och torka den noga. Om du skulle spilla vatten på utrustningen ska du genast torka bort det noga.

! Vissa spishällar har en ram av aluminium som liknar rostfritt stål. Använd inte produkter för rengöring och avfettning som inte är lämpligt för aluminium.

Nedmontera spishällen

Om det är nödvändigt att nedmontera spishällen:
1. Ta bort skruvarna som fäster centreringsfjädrarna på sidorna.
2. Lossa fästkrokarnas skruvar i hörnen.
3. Dra ut spishällen ur utrymmet i möbeln.

! Vi rekommenderar att undvika att röra de inre mekanismerna för att försöka utföra en reparation. Kontakta serviceverkstaden vid fel.

Teknisk beskrivning av olika modeller

SE

Induktionssystemet är det snabbaste koksätt som existerar. Till skillnad från traditionella plattor, är det inte värmezonen som värms upp: Värmen uppstår direkt inuti kastrullen, som absolut måste ha en botten av magnetiskt material.

Spishällar	**TK 64 ID**
Värmezoner	**Effekt (i W)**
Bakre hö	I 1 800 – B 3 000*
Främre hö	I 1 200 – -600 om bakre hö* hö*
Bakre vä	I 1 200
Främre vä	I 1 800
Total effekt	6 600

Teckenförklaring:

I = enkel induktionszon

B = booster: Värmezonen kan spänningshöjas upp till 3 000 W

* = max. effekt är begränsad till 600 W så länga boostern är aktiv för respektive bakre värmezon (*se Start och användning*).

Manual de instrucciones

ENCIMERA

ES

DE Deutsch,1

DK Dansk, 11

NO Norsk,21

FI Suomi, 31

SE Svenska, 41

ES **Espanol, 51**

TK 64 ID

Sumario

Instalación, 52-53
Colocación
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 54
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 55-57
Encendido de la encimera
Encendido de las zonas de cocción
Función booster (acelerador)
Apagado de las zonas de cocción
Programación de la duración de una cocción
Bloqueo de los mandos
Apagado de la encimera
Consejos prácticos para el uso del aparato
Dispositivos de seguridad

Precauciones y consejos, 58
Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 59
Interrumpir la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Desmontar la encimera

Descripción técnica de los modelos, 60

INDESIT

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

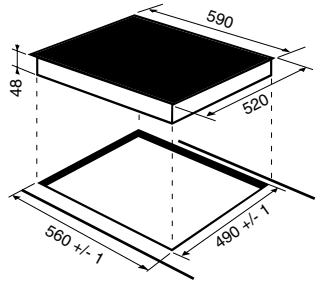
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

!La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

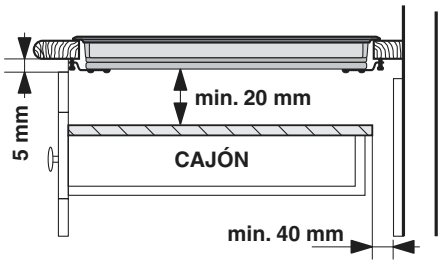
- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100ºC;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada.
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas, pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- según el tipo de encimera que se desea instalar (*ver las figuras*), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

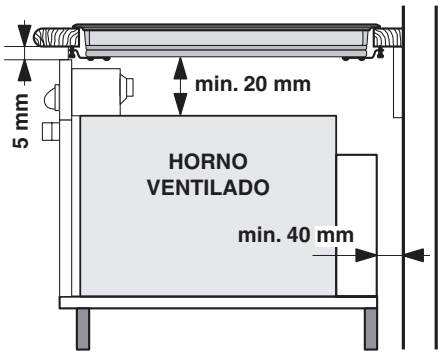


Aireación

Para permitir una aireación adecuada y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera debe estar colocada:

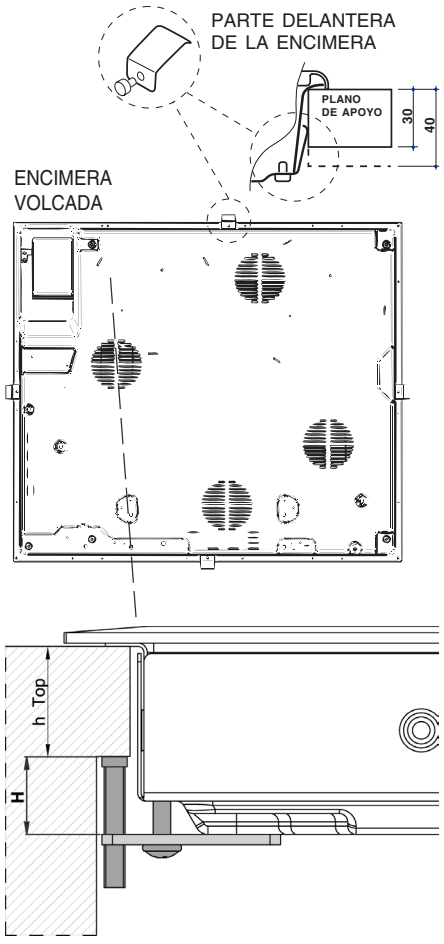
- A una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior y a 600 mm de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.





Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.
Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.



La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:
• espesor de 30 mm: tornillo de 17,55 mm;
• espesor de 40 mm: tornillo de 7,55 mm;

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:
1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enroscándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.

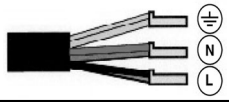
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y la de un horno empotrado deben ser realizadas por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar las operaciones de extracción del horno.

Conexión monofásica

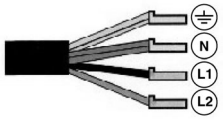
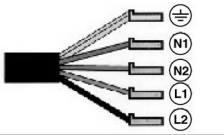
La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
230V 1+N ~ 50 Hz		⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L: el marrón junto al negro

Otros tipos de conexión

Si las características de la instalación eléctrica coincide con alguna de las siguientes:
Tensión tipo y frecuencia de la red
• 400V - 2+N ~ 50 Hz
• 230V 3 ~ 50 Hz
• 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L1: negro L2: marrón
400V - 2+2N ~ ı 50 Hz		⏚: amarillo/verde; N1: azul N2: azul L1: negro L2: marrón

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

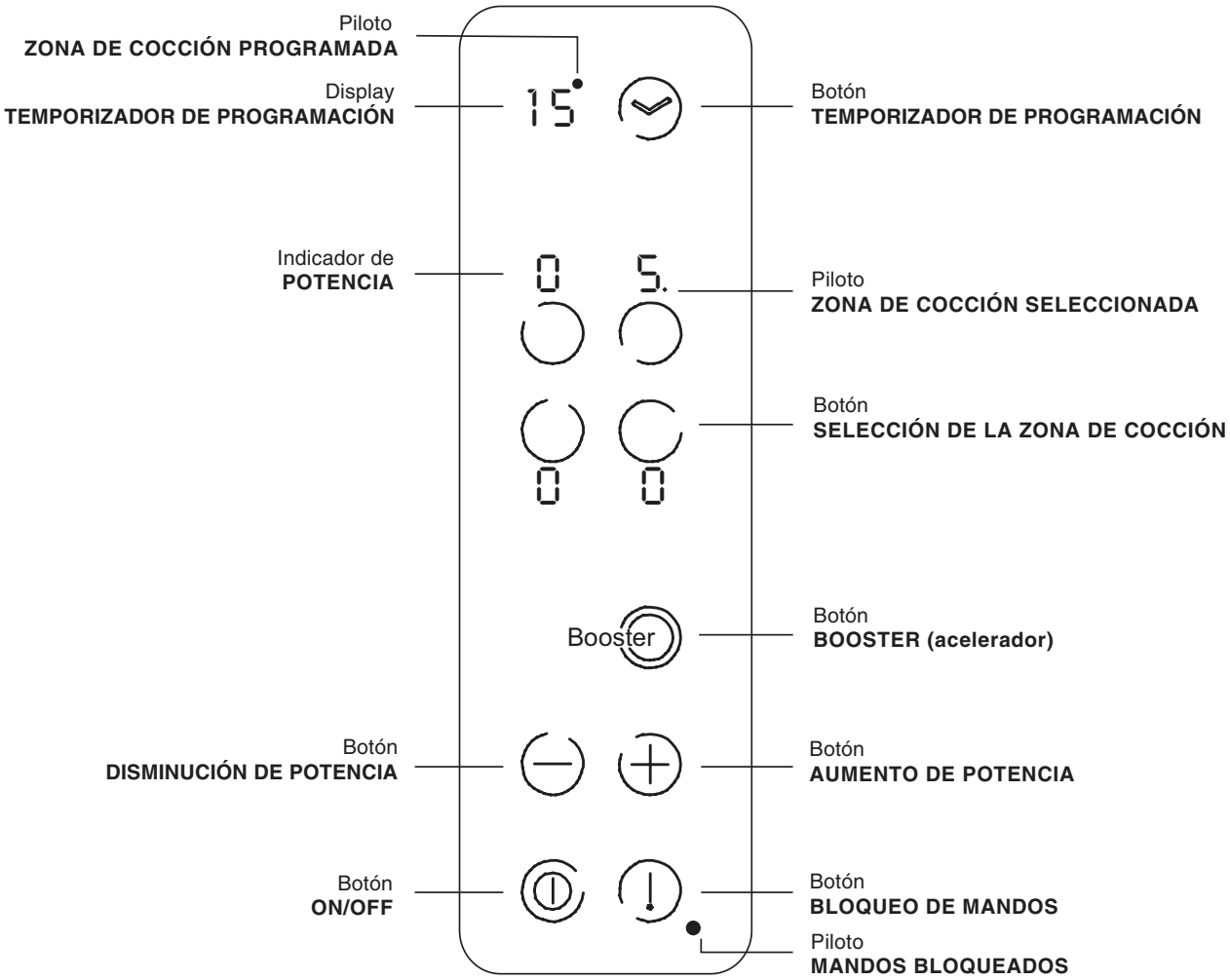
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Descripción del aparato

ES

Panel de control

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.



- Display **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN:** visualiza las selecciones correspondientes a la programación (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botones **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN** para programar cada zona de cocción (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Pilotos **ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA** indican que la zona de cocción correspondiente ha sido programada (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
- Botón **BLOQUEO DE MANDOS** para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **MANDOS BLOQUEADOS:** indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **BOOSTER:** para encender la sobrealimentación – 3000 vatios – de la zona de cocción (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA** indica que ha sido seleccionada dicha zona de cocción y, por lo tanto, se pueden realizar las distintas regulaciones
- Botón **SELECCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN** para seleccionar la zona de cocción deseada
- Indicador de **POTENCIA:** indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
- Botón **AUMENTO DE POTENCIA** para encender la placa y regular la potencia (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **DISMINUCIÓN DE POTENCIA** para regular la potencia y apagar la placa (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).

Puesta en funcionamiento y uso

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

! Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos se emite una breve señal sonora. Sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

Encendido de la encimera

El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón ⏻ durante un segundo aproximadamente.

Encendido de las zonas de cocción

Cada zona de cocción se acciona utilizando el dispositivo de regulación de potencia compuesto por dos teclas (- e +).

- Presione el botón ⊕ para activar la placa, luego seleccione la potencia deseada utilizando los botones ⊖ y ⊕.

- Para seleccionar directamente la potencia máxima, pulse brevemente el botón ⊖.

Función booster*

Para acelerar los procesos de calentamiento, en las zonas de cocción posteriores es posible activar la función booster presionando el botón Booster. En el display indicador de la potencia, aparecerá “P”.
Esta función sobrealimenta a 3000 vatios la zona de cocción en cuestión.
La función booster (acelerador) se interrumpe automáticamente después de 4 minutos. Mientras el booster de una de las zonas de cocción posteriores está funcionando, la zona de cocción delantera correspondiente está limitada a una potencia máxima de 600 vatios (por ej.: si está funcionando el booster de la placa posterior izquierda, la potencia de la placa delantera izquierda disminuye).

Apagado de las zonas de cocción

- Presione el botón ⊖: la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.
- O bien, pulse los botones ⊖ y ⊕ simultáneamente: la potencia vuelve inmediatamente a 0 y la zona de cocción se apaga.

Programación de la duración de una cocción

! Se pueden programar todas las zonas de cocción para que cocinen entre 1 y 99 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción utilizando el botón de selección correspondiente.
2. Regule su temperatura.
3. Presione el botón de programación ⌚.
3. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones “+” y “-”.
4. Confirme la operación presionando el botón ⌚.

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apaga.
Repita el procedimiento descrito precedentemente para cada placa que se pretende programar.

Bloqueo de los mandos

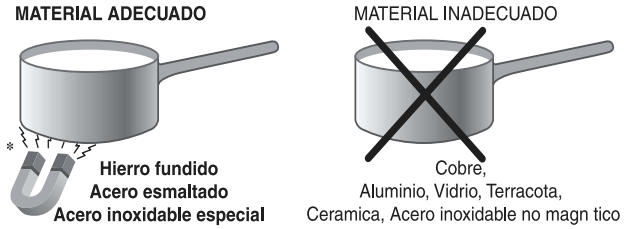
Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.). Presionando el botón 🔒, los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende.
Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón 🔒 durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

Apagado de la encimera

Presionando el botón ⏻, el aparato se apagará.
Si los mandos del aparato fueron bloqueados, continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder encender nuevamente la encimera, es necesario primero desbloquear los mandos.

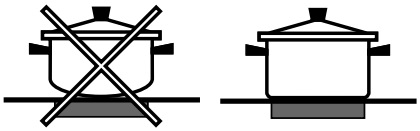
Consejos prácticos para el uso del aparato

! Utilice recipientes para la cocción cuyo material de fabricación sea compatible con el principio de inducción (material ferromagnético). Se recomienda el uso de ollas de: hierro fundido, acero esmaltado o inoxidable especial para inducción. Para asegurarse de la compatibilidad de un recipiente, es suficiente realizar una prueba con un imán.



Además, para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora



- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el uso de todo el calor disponible.

- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.

- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo de detección de la olla. La placa emite calor únicamente en presencia de una olla de dimensiones adecuadas para esa zona de cocción. La luz testigo centelleante puede indicar:

- una olla incompatible
- una olla de diámetro insuficiente
- que se ha levantado la olla

Indicadores de calor residual

Mientras que la temperatura de las zonas de cocción permanezca por encima de 60 ºC, aún después del apagado, los indicadores de calor residual, situados cerca de la zona de cocción correspondiente, permanecerán encendidos para prevenir quemaduras.

Sobrecalentamiento

En el caso de un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos, la encimera se apagará automáticamente y en el display aparecerá “—”. Este mensaje desaparecerá y la encimera se podrá volver a utilizar apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica “0”. Ejemplo: la placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 3 horas de funcionamiento, la delantera izquierda después de 10 horas.

Nivel de potencia	Duración límite de funcionamento
1-2	10 horas
3	5 horas
4	4 horas
5-6	3 horas
7-8	2 horas
9	1 hora

Señal sonora

Algunas anomalías, como:
- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. En estas situaciones, los mandos se bloquean automáticamente: para desbloquearlos, presione el botón ⏻, las selecciones anteriores se mantendrán inalteradas. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

CE Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera empotrable necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.
! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- **Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:**
  La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.
  Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas.
  La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado.
  Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes. Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, ya que pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.

- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.

- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la rasqueta especial suministrada con el equipo. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidriocerámica, embebida en agua y jabón.

! La rasqueta suministrada con el equipo es cortante: utilícela con cuidado.

- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la rasqueta, mientras la superficie está todavía caliente.

- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.

- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable
(sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:
1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos

ES

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción la que se calienta: el calor se genera directamente dentro de la olla, la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Encimeras	**TK 64 ID**
Zonas de cocción	**Potencia (en W)**
Posterior derecha	I 1800 W – B 3000 W*
Delantera derecha	I 1200 – 600 si Post Der*
Posterior izquierda	I 1200
Delantera izquierda	I 1800
Potencia total	6600

Leyenda:

I = zona de cocción por inducción simple

B = booster: la zona de cocción puede ser sobrealimentada a 3000 vatios

* = la potencia máxima está limitada a 600 vatios mientras esté en funcionamiento el booster de la zona de cocción posterior correspondiente (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).